

LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN
DI SMK N 6 YOGYAKARTA
Semester Khusus Tahun Akademik 2016/2017



Disusun Oleh :
LIANA DUWI PRAHASRURI
NIM.13511244020

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Pengesahan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6
Yogyakarta.

NAMA : LIANA DUWI PRAHASRURI
NIM : 13511244020
JURUSAN : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 18
Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016.

Yogyakarta, 25 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing



Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001



Wening Palupi, S.Pd

NIP. 19660415 199203 2 004

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL Sekolah



Drs. Rustamaji, M.Pd

NIP. 19631025 198903 1 007



Dra. Retno Sri Agustawati, MBA

NIP. 19650821 199403 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan bimbingan-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di di SMK N 6 Yogyakarta dengan lancar sampai tersusunnya Laporan ini. Laporan PPL ini berisi tentang berbagai kegiatan yang telah dilaksanakan selama PPL berlangsung.

Penyusun menyadari bahwa kegiatan PPL hingga penyusunan Laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Wening Palupi, S.Pd selaku guru pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
2. Ibu Dr. Badraningsih L, M.Kes selaku Dosen Pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Rustamaji, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Retno Sri Agustawati, MBA selaku koordinator PPL UNY di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
5. Seluruh guru dan karyawan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
6. Seluruh siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta, khususnya kelas XI Patiseri yang telah membantu terlaksananya kegiatan PPL.
7. Rekan-rekan mahasiswa PPL dari UNY, Sanata Dharma, serta UAD di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah bekerja sama dengan baik.
8. Semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan PPL yang tidak bisa penyusun sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, untuk itu saran dan kritik yang membangun sangat penyusun harapkan.

Semoga laporan PPL ini bisa menjadi referensi serta bahan evaluasi untuk kegiatan PPL berikutnya dan semua pembaca.

Yogyakarta, 25 September 2016

Penyusun

Liana Duwi Prahauri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi		1
1. Sejarah SMK N 6 Yogyakarta	1
2. Visi dan Misi SMK N 6 Yogyakarta	2
3. Kondisi Fisik Sekolah	3
4. Potensi Siswa	4
5. Potensi Guru dan Karyawan	4
6. Fasilitas Pembelajaran	5
7. Kegiatan Akademis	5
8. Kegiatan Kesiswaan	5
B. Perumuan Program dan Rencana Kagiatan PPL	7
1. Menyusun Persiapan Mengajar	8
2. Menyiapkan Materi Ajar	8
3. Melaksanakan Praktik Mengajar Di Kelas	8
4. Evaluasi	8
5. Menyusun Laporan PPL	8
C. Tujuan	9
D. Manfaat	9
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	10
A. Persiapan PPL	10
1. Observasi	10
2. Pembuatan Persiapan Mengajar	12
B. Pelaksanaan PPL	13
1. Praktik mengajar	13
2. Praktik Mengajar Terbimbing	13

3. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran	14
1) Metode Pembelajaran	14
2) Media Pembelajaran	15
4. Evaluasi Pembelajaran	15
C. Analisis Hasil dan Refleksi	16
1. Analisis Hasil Pelaksanaan	17
1) Persiapan	17
2) Pelaksanaan Mengajar	17
3) Evaluasi	19
2. Refleksi Hasil Pembelajaran	19
1) Faktor Pendukung	19
2) Faktor Penghambat	19
BAB III. PENUTUP	21
A. Simpulan	21
B. Saran	21
1. Bagi Pihak Sekolah	22
2. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta	22
3. Bagi Mahasiswa Peserta PPL	22
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Ekstrakurikuler	6
Tabel 2. Jadwal Mengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta	14
Tabel 3. Lembar penilaian praktik Produk Pastry dan Bakery	16

LAMPIRAN GAMBAR

Gambar 1. Suasana pembelajaran teori	18
Gambar 2. Suasana pembelajaran praktik	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Ruang/Area Kerja

Lampiran 2. Denah Ruang

Lampiran 3. Matriks Pelaksanaan PPL

Lampiran 4. Laporan Dana Pelaksanaan PPL

Lampiran 5. Laporan Mingguan PPL

Lampiran 6. Silabus SMK Negeri 6 Yogyakarta

Lampiran 7. Administrasi Guru

Lampiran 8. Kartu Bimbingan

Lampiran 9. Dokumentasi

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Liana Duwi Prahauri

13511244020

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan praktik mengajar langsung yang dilakukan di sekolah oleh mahasiswa kependidikan. Tujuan dari kegiatan PPL ini adalah untuk mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan mahasiswa sebagai calon tenaga pengajar. Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang beralamat di JL. Kenari No.4 Kota Yogyakarta. Kegiatan PPL ini berlangsung selama 2 bulan yakni dimulai pada tanggal 18 Juli 2016 dan berakhir pada tanggal 15 September 2016.

Mahasiswa praktikan berhasil melaksanakan 290 jam dari jam minimum yang ditentukan oleh pihak kampus yaitu 256 jam. 290 jam yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa praktikan didapatkan dari keseluruhan jam mengajar ditambah dengan jam kegiatan piket guru dan perpustakaan serta kegiatan lain yakni penyusunan laporan PPL.

Mahasiswa praktikan bertanggung jawab untuk mengajar kelas XI Patiseri dalam mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery. Proses pembelajaran dilaksanakan pada hari rabu jam ke-5 sampai jam ke-10. Mahasiswa praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 5 kali pertemuan dengan rincian 3 kali pertemuan teori dan 2 kali pertemuan praktik. Materi yang telah diajarkan oleh mahasiswa praktikan adalah Ornamen Kue, Pembuatan Ornamen Kue, Coklat Praline, Pembuatan Coklat Praline, Bahan Pengisi Kue, Pembuatan Baahan Pengisi Kue, Bahan Penutup Kue, Pembuatan Bahan Penutup Kue, Produk Pastry (Adonan Pie dan Adonan Choux paste), serta Pembuatan Adonan Pie.

Kata Kunci : PPL, SMK Negeri 6 Yogyakarta, 290 jam, Patiseri, Produk pastry dan Bakery

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah wajib tempuh yang dilaksanakan pada semester khusus selama 2 bulan. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan mahasiswa sebagai calon tenaga pengajar. Kegiatan PPL diharapkan mampu memberikan pengalaman mengajar melalui interaksi aktif dengan siswa serta pengalaman lain di lingkungan sekolah yang tidak didapatkan selama kuliah. Mahasiswa wajib memenuhi jam minimal pelaksanaan PPL ini yaitu 128 jam.

A. ANALISIS SITUASI

1. Sejarah SMK N 6 Yogyakarta

SMK N 6 Yogyakarta berdiri sebelum 1946 dengan nama SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri). Tahun 1946 SGKP (SMK N 6 Yogyakarta) pindah dari Jakarta ke Yogyakarta karena Yogyakarta menjadi ibukota Republik Indonesia pada masa itu. Dahulu SMK N 6 Yogyakarta beralamat di Jln. Hayam Wuruk no 11, kepala Sekolah saat itu adalah ibu Kartini Prawirotanoyo, pada masa itu sekolah ini mempunyai 3 kelas yaitu kelas A merupakan kelas memasak, kelas B merupakan kelas Menjahit dan kelas C merupakan kelas Kerajinan.

Pada tahun 1964 SGKP (SMK N 6 Yogyakarta) berganti nama menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas), kemudian pada tahun 1971 SKKA (SMK N 6 Yogyakarta) menempati gedung di jalan Kenari 2 dan selanjutnya di jln Kenari 4. Kepala Sekolah yang menjabat saat itu adalah ibu Roemijati Soegiharto. Jurusan yang ada di SKKA (SMK N 6 Yogyakarta) adalah Jurusan Tata Boga, Tata Busana dan Tata Graha. Pada saat kepemimpinan beliau Sekolah ini mulai dipergunakan untuk mengawali lahirnya Sekolah Menengah Teknologi Kerumahtanggan (SMTK) Yang sekarang menjadi SMKN 4.

Pada tahun 1974 nama sekolah bukan lagi SKKA melainkan SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Kepala Sekolah saat itu adalah Ibu Suwarni, sampai dengan beliau purna tugas dan di lanjutkan oleh PLH ibu Supartini selama belum ada Kepala Sekolah pengganti (1980 s.d 1990). Adapun jurusan yang ada adalah Boga, Busana dan Rumah Tangga.

Tahun 1996 nama SMK berubah menjadi SMKN 6 (Sekolah Menengah Kejuruan). Sesuai Kurikulum 1994, SMKN 6 masuk dalam Kelompok Pariwisata dengan jurusan Tata Boga, Tata Busana dan Tata Kecantikan dibawah kepemimpinan Ibu Soemarti Marjanto sampai dengan masa purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH ibu PH Soetjipto (1991 s.d 1996)

Tahun 1996 – 2000 Kepala Sekolah digantikan oleh Bpk Drs. Rudjito. Selanjutnya untuk kepemimpinan tahun 2000–2002, jabatan Kepala Sekolah digantikan oleh Ibu Dra. Ida Farida. Pada periode ini mulai dibuka program keahlian Tata Kecantikan Rambut dan Tata Kecantikan Kulit.

Tahun 2002 – 2003 Kepala Sekolah digantikan oleh Bpk Drs.Sumartono. Kepemimpinan selanjutnya pada tahun 2003 – 2007 Kepala Sekolah digantikan oleh Ibu Dra. Nur Istiatmi, pada periode ini tahun 2006/2007 membuka Bidang Keahlian Pariwisata dengan Program Keahlian Hotel Restoran.

Tahun 2008 - 2012 Kepala Sekolah digantikan oleh Bpk Drs. Sugeng Sumiyoto MM. Pada tahun ajaran 2008/2009 sekolah ini membuka Program Keahlian baru yaitu Patiseri, dibawah Bidang Keahlian Tata Boga, dan program Keahlian UJP di bawah Bidang Keahlian Pariwisata. Bulan Agustus 2008 Penerapan ISO 9001:2000. Tanggal 20 September 2008, peresmian dan Louncing Hotel Training Center “EDOTEL Kenari”.

Tahun 2012-2016 Kepala Sekolah digantikan oleh Ibu Dra.Darwestri. Pada periode 2016-sekarang kepala sekolah SMK N 6 Yogyakarta adalah bapak Drs. Rustamaji, M.Pd.

2. Visi dan Misi SMK N 6 Yogyakarta

Motto yang menjadi pegangan SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah “Heading To Your Better Future” artinya SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki komitmen tinggi untuk ikut serta dalam mewujudkan generasi mendatang yang berkualitas yakni berakhlak mulia, profesional, memiliki dedikasi tinggi, kreatif serta inovatif untuk bersaing di era globalisasi. Dibawah ini akan dijabarkan mengenai VISI dan MISI SMK Negeri 6 Yogyakarta, yaitu :

1) Visi SMK Negeri 6 Yogyakarta

Menjadi SMK penghasil tamatan yang beriman, bertaqwa, berbasis budaya, berwawasan lingkungan, dan unggul di ASEAN.

- 2) Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta
 - a. Menerapkan budaya berakhlak mulia
 - b. Menyiapkan Sumber Daya Manusia yang PRODUKTIF (Profesional, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif dan Inovatif)
 - c. Menciptakan suasana kerja yang BERIMAN (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, Nyaman)

Tujuan dari perumusan Visi dan Misi diatas adalah :

- 1) Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa serta berakhlak mulia
- 2) Menerapkan nilai-nilai budaya dalam proses pendidikan
- 3) Menghasilkan tamatan yang unggul, berjiwa wirausaha (enterpreneur), dan kompeten di bidangnya
- 4) Mewujudkan sekolah berwawasan lingkungan
- 5) Menyediakan sarana prasarana sesuai standar kerja
- 6) Menjalin kerjasama dengan negara-negara ASEAN untuk meningkatkan kualitas pendidikan di bidang akademik dan nonakademik

Sasaran dari perumusan Visi dan Misi di atas adalah :

- 1) Melaksanakan kerjasama di bidang pendidikan dengan 5 negara
- 2) Pencapaian 80% tamatan terserap di dunia kerja dan 20% di pendidikan tinggi
- 3) Pencapaian 100% pelanggan puas dengan layanan yang baik dan profesional

Kemitraan yang sudah terjalin :

- 1) Thailand
- 2) China
- 3) Malaysia
- 4) Sebagai sub Kampus PVB D-1 STP Sahid
- 5) Sebagai sub Kampus S-2 Tri Sakti

3. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi bangunan SMK Negeri 6 Yogyakarta tergolong bangunan dengan usia cukup lama. Namun, untuk memenuhi kebutuhan pembelajaran SMK Negeri 6 Yogyakarta berupaya untuk memperbarui fasilitas-fasilitas yang ada. Secara keseluruhan seluruh ruangan, baik ruang teori maupun

praktik terawat dengan baik serta lingkungan juga diupayakan untuk selalu dijaga kebersihannya.

4. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki 7 kompetensi keahlian yaitu : Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), Tata Busana (TB), Jasa Boga (JB), Patiseri, Kecantikan Kulit (KK), serta Kecantikan Rambut (KR). Jumlah keseluruhan siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta \pm 1330 siswa yang terdiri dari kelas X, XI, dan XII.

Prestasi telah banyak diraih oleh siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta dalam berbagai bidang dan keahlian. Selain prestasi bidang akademik, siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta juga aktif mengikuti perlombaan non akademik, misalnya saja pramuka, tonti, debat bahasa, keagamaan dan lain sebagainya. Perlombaan yang diikuti oleh siswa meliputi perlombaan tingkat kota, provinsi, dan nasional.

5. Potensi Guru dan Karyawan

SMK merupakan sekolah kejuruan untuk mencetak lulusan yang siap kerja sesuai dengan bidang keahlian yang diambil. Untuk itu, tenaga pengajar yang dibutuhkan di SMK merupakan tenaga pengajar yang memiliki kompetensi khusus dan tenaga pengajar untuk pengetahuan umum. Upaya yang dilakukan untuk peningkatan kualitas tenaga pengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta, antara lain :

- 1) Mengirim guru maupun karyawan untuk diklat yang diadakan dinas pendidikan maupun lembaga pelatihan yang lain untuk meningkatkan kompetensi.
- 2) Mengirim staf kepala sekolah dalam pelatihan manajemen untuk meningkatkan kualitas pengelolaan sekolah.
- 3) Mengirim staf kepala sekolah dan guru dalam pelatihan bahasa inggris.
- 4) Mengadakan pelatihan bahasa inggris, ketrampilan komputer, maupun kompetensi yang lain untuk guru dan karyawan.
- 5) Mengirim guru dan karyawan mengikuti seminar, loka karya, study banding, dan kunjungan industri guna menambah wawasan serta meningkatkan kinerja.
- 6) Memberikan kesempatan kepada guru maupun karyawan yang ingin meningkatkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi.
- 7) Mengadakan pembinaan guru dan karyawan untuk peningkatan kinerja.

6. Fasilitas Pembelajaran

SMK Negeri 6 Yogyakarta dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang menunjang kelancaran proses pembelajaran siswa. Fasilitas-fasilitas yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah :

- 1) Edotel, merupakan sebuah hotel yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang digunakan sebagai sarana praktik siswa jurusan Akomodasi Perhotelan dalam menghadapi tamu yang sebenarnya.
- 2) Restoran jambu dan restoran 2, merupakan sarana praktik siswa jurusan Jasa Boga untuk mata pelajaran Tata Hidang.
- 3) Training Kitchen 1 dan 2, merupakan dapur untuk sarana praktik siswa jurusan Jasa Boga.
- 4) Dapur Patiseri, merupakan sarana praktik untuk siswa jurusan Patiseri.
- 5) Ruang Bordir, merupakan sarana praktik siswa jurusan Tata Busana.
- 6) Lab. Kecantikan Kulit, merupakan sarana praktik untuk siswa jurusan kecantikan kulit.
- 7) Lab. Kecantikan Rambut, merupakan sarana praktik siswa jurusan Kecantikan Rambut.
- 8) Lab. Bahasa, merupakan sarana pembelajaran seluruh siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta untuk meningkatkan kemampuan berbahasa Inggris.
- 9) Lab. Komputer, merupakan sarana pembelajaran seluruh siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta untuk meningkatkan ketrampilan dalam penggunaan komputer.

7. Kegiatan Akademis

Siswa mulai masuk kelas pada pukul 07.00 WIB, 15 menit pertama digunakan untuk membaca Al Quran bagi siswa beragama muslim yang dipandu oleh guru dengan pengeras suara, sedangkan untuk siswa beragama non muslim dikumpulkan di aula untuk kajian kitab suci masing-masing. Setelah membaca Al Quran selesai dilanjutkan dengan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini dilakukan untuk pembentukan karakter siswa yaitu membentuk lulusan yang berakhlak mulia dan meningkatkan rasa cinta tanah air.

8. Kegiatan Kesiswaan

Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta diarahkan untuk mendalami pembelajaran akademik dan non akademik. Maksudnya adalah selain mereka mendapat bekal akademik melalui pembelajaran mereka setiap harinya, siswa juga diberikan fasilitas oleh sekolah untuk mengikuti kegiatan non akademik yaitu dengan mengikuti kegiatan ekstrakurikuler sesuai dengan

minat mereka. Kegiatan ekstrakurikuler di SMK Negeri 6 Yogyakarta akan dijelaskan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 1. Daftar Ekstrakurikuler

NO	JENIS KEGIATAN	PENGAMPU	PELAKSANAAN
A	EKSTRA WAJIB		
	1. Pramuka kelas X	1) Sarining Pribadi, S.Pd 2) M.Ridwan, S.Pd.I 3) Agus Setyawan, S.Pd.Si 4) Kristiyana Sulistiyaningsih	Sabtu, 15.30-17.15
	1. Pramuka kelas XI	1) R. Anggoro Suliantoro, S.Pd 2) Fuad Galuh 3) Dra. Priwanti, M.Hum 4) Furdan Rahmadi, M.Pd	Jum'at, in-on 15.30-17.15
B	EKSTRA PILIHAN		
	1. Volley	Purwanti, S.Pd	Selasa, 15.30-17.15
	2. Basket	1) Andry Kretanto, S.Pd 2) Astuti	Rabu, 15.30-17.15
	3. Futsal	1) Anang Suhayanto, S.Pd.K.OR 2) Jaya Adi Pratama	Senin, 16.00-18.00 Kamis, 15.30-17.15
	4. Desain Grafis	Dwi Suharyanto, S.Pd	Selasa, 15.30-17.15
	5. PKS (Patroli Keamanan Sekolah)	Surana, S.Pd	Kamis, 15.30-17.15
	6. PMR	Sapar Sayudi	Senin, 15.30-17.15
	7. Teater	Bp. Tulis	Selasa, 15.30-17.15
	8. Paduan Suara	Endah Prasetyani, S.Pd	Rabu, 15.30-17.15
	9. Band	Doni Darmawan, S.Pd	Rabu, 15.30-17.15
	10. Tari klasik Yogya	Desy Novitasari	Rabu dan kamis, 15.30-17.15
	11. Karawitan	Fajar Sri Sabdono	Selas, 15.30-17.15

	12. English Club	1) Atik Tri Sumarjati, S.Pd 2) Masduki	Kamis, 15.30-17.15 Rabu, 15.30-17.15
	13. Peragaan Busana	Widyantoro	Senin dan Selasa, 15.30-17.15
	14. Batik	Dra. Asni Setyowati	Kamis, 15.30-17.15
	15. Rohis	M. Ridwan, S.Pd.I	Kamis, 15.30-17.15 Minggu
	16. TONTI	1) Ahmad Mujadid R.W 2) Nusantara Adi Pradana	Kamis, 15.30-17.15
	17. Qi'roah	Tri Agus Winarti, S.ag, M.Si	Senin, 15.30-17.15
	18. Bahasa Jepang	Amanda Saraswati, A.Md	Senin, 15.30-17.15
	19. Bahasa Jerman	Dari UNY	Rabu, 15.30-17.15
	20. Bahasa Perancis	Marita Puspita Latri	Selas, 15.30-17.15
	21. Bordir	1) Tri Yunihart, S.Pd 2) Dra. Heni Indarwati	Senin, 15.30-17.15 Kamis, 15.30-17.15
	22. Tata Rias	Elvin Aroma Isyana, S.Pd	Selasa, 15.30-17.15
	23. Club Wirausaha	1) Dra. Sri Wahyuningsih 2) Anis Nurhayati, S.Pd.T	Kamis, 15.30-17.15
	24. KIR	Arif Nurhidayat, S.Pd, M.Pd	Selasa, 15.30-17.15

B. RUMUSAN PROGRAM DAN RENCANA KEGIATAN PPL

Rencana kegiatan PPL disusun setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah. Observasi kelas dan lingkungan kelas bertujuan untuk memberikan gambaran kepada mahasiswa tentang keadaan kelas dan lingkungan yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Ada beberapa hal yang diamati dalam kegiatan observasi, yaitu kegiatan pembelajaran dalam kelas, keadaan lingkungan sekolah, dan tata tertib sekolah. Rencana kegiatan PPL digunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan PPL disekolah. Adapun

rencana kegiatan PPL mulai tanggal 18 Juli sampai 15 September 2016 adalah sebagai berikut :

1. Menyusun Administrasi Mengajar

Administrasi mengajar yang perlu untuk dipersiapkan adalah Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Bahan Ajar (Handout dan Job Sheet), Daftar Hadir Siswa, Media Pembelajaran, dan Soal Evaluasi. Semua administrasi mengajar diatas harus dipersiapkan sebelum melaksanakan praktik mengajar di kelas. Penyusunan seluruh administrasi mengajar disesuaikan dengan format yang diberikan oleh guru pembimbing.

2. Menyiapkan Materi Ajar

Materi ajar disusun sebelum praktik mengajar dalam kelas, dimana dalam penyusunannya materi disesuaikan dengan silabus yang digunakan di sekolah serta disesuaikan dengan RPP. Materi yang akan digunakan untuk pembelajaran sebelumnya sudah melalui proses evaluasi dari guru pembimbing sehingga materi benar-benar valid. Materi yang akan disampaikan bisa diambil dari materi perkuliahan atau mencari referensi dari buku, jurnal, makalah, maupun internet.

3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas

Praktik mengajar di kelas merupakan kegiatan pokok dalam pelaksanaan PPL. Praktik mengajar merupakan proses penyampaian materi yang telah dipersiapkan kepada peserta didik secara langsung dengan tujuan melatih mahasiswa untuk menjadi seorang tenaga pengajar sebelum terjun secara langsung untuk menjadi seorang pengajar/guru. Praktik mengajar dilakukan satu minggu setelah kegiatan observasi sekolah. Mahasiswa praktikan di SMK Negeri 6 Yogyakarta mengajar mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XI Patiseri.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan sebagai alat ukur keberhasilan pembelajaran dalam kelas. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kemampuan peserta didik untuk menangkap dan memahami materi yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan. Evaluasi yang dilakukan selama kegiatan PPL ini adalah dengan menggunakan tes tulis untuk mata pelajaran teori dan kinerja praktik untuk mata pelajaran praktik.

5. Menyusun Laporan PPL

Laporan PPL merupakan laporan tertulis yang dibuat oleh mahasiswa praktikan. Laporan ini berisi tentang kegiatan selama PPL

berlangsung mulai dari persiapan, pelaksanaan, serta evaluasi kegiatan PPL. Laporan PPL dipakai oleh Dosen Pembimbing Lapangan dalam proses penilaian.

C. TUJUAN

Pelaksanaan PPL ini bertujuan untuk :

1. Kegiatan PPL sebagai sarana pelatihan mengajar secara langsung bagi mahasiswa kependidikan di lingkungan sekolah.
2. Kegiatan PPL sebagai laboratorium bagi mahasiswa kependidikan untuk memperdalam ilmu serta karakter menjadi seorang guru yang baik dan disiplin.
3. Kegiatan PPL sebagai tempat bagi mahasiswa kependidikan untuk melatih komunikasi di lingkungan sekolah dengan baik dan benar.

D. MANFAAT

1. Manfaat PPL Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah pengetahuan serta pemahaman baru tentang proses pembelajaran di lingkungan pendidikan secara langsung.
- 2) Memperoleh pengalaman baru tentang cara kerja di lingkungan pendidikan yang disiplin dan tertib.
- 3) Memperoleh pengetahuan tentang berbagai materi pembelajaran baru yang belum diajarkan di kampus.

2. Manfaat PPL Bagi SMK Negeri 6 Yogyakarta

- 1) Memiliki kesempatan untuk ikut berkontribusi dalam menyiapkan calon tenaga pendidik yang disiplin dan profesional.
- 2) Mendapatkan pengetahuan baru, pemikiran baru, teknologi baru dalam merencanakan serta melaksanakan proses pembelajaran.

3. Manfaat PPL Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- 1) Terjalannya kerja sama yang semakin baik dengan pemerintah dan instansi terkait untuk pengembangan pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi.
- 2) Memperoleh pengetahuan baru dengan adanya evaluasi dari pihak sekolah untuk lebih memperbaiki sistem pembelajaran dalam mempersiapkan mahasiswa sebelum terjun ke lingkungan sekolah secara langsung.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN PPL

Persiapan PPL perlu dilakukan oleh mahasiswa yang akan melakukan praktik mengajar di lingkungan sekolah. Hal ini dilakukan karena untuk menghindari kesalahan pada saat praktik mengajar berlangsung maupun permasalahan lain selama kegiatan PPL. Persiapan yang perlu dilakukan oleh mahasiswa adalah :

- 1) Observasi kelas dan lingkungan sekolah.
- 2) Persiapan administrasi mengajar antara lain : RPP, bahan ajar baik hand out maupun job sheet, soal-soal evaluasi, dan media pembelajaran yang akan dipergunakan.
- 3) Bimbingan dengan guru pembimbing sebelum praktik mengajar dilaksanakan.

1. Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan yang dilakukan oleh mahasiswa di sekolah dan kegiatan pembelajaran dalam kelas. Hal ini dilakukan agar mahasiswa mengetahui tentang kondisi sekolah, kebiasaan serta tata tertib yang berlaku di lingkungan sekolah.

1) Observasi Sekolah

Observasi sekolah merupakan kegiatan pengamatan di lingkungan sekolah yang dilakukan pada tanggal 27 Februari 2015 – 5 Maret 2015. Pengamatan sekolah meliputi kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru dan karyawan, fasilitas KBM, dan lain sebagainya. Hasil dari kegiatan observasi sekolah dijadikan sebagai bahan diskusi dalam perkuliahan Mikro Teaching. Harapannya mahasiswa dapat sedikit memahami tentang keadaan sekolah dan menyiapkan diri untuk menghadapi masalah yang mungkin akan dihadapi.

2) Observasi Pembelajaran Dalam Kelas

Observasi pembelajaran dalam kelas dilaksanakan pada minggu pertama pelaksanaan PPL di sekolah. Hal ini bertujuan agar mahasiswa mempunyai gambaran tentang tugas guru di dalam kelas, bagaimana cara menguasai kelas hingga peserta didik bisa fokus terhadap guru dan materi yang disampaikan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat melaksanakan observasi di dalam kelas adalah perangkat pembelajaran, proses pembelajaran, dan perilaku siswa. Perangkat pembelajaran yang diamati yaitu silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), dan administrasi mengajar lain. Proses pembelajaran yang diamati adalah cara membuka pelajaran, cara menyajikan materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, cara gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media, bentuk dan cara evaluasi, serta cara menutup pelajaran. Perilaku siswa yang diamati adalah perilaku siswa saat berada di dalam dan luar kelas serta perilaku siswa saat pembelajaran berlangsung.

Berikut ini merupakan beberapa hasil observasi pra PPL yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan di kelas XI Patiseri terkait dengan kegiatan belajar mengajar di dalam kelas :

- a. Program studi keahlian Tata Boga terdiri dari dua program keahlian yaitu program keahlian Jasa Boga (JB) dan Patiseri (Pat).
- b. Kurikulum yang diterapkan di kelas XI Patiseri pada tahun ajaran 2016/2017 adalah kurikulum 2013.
- c. Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, presensi dan pengumpulan HP, dilanjutkan dengan memberikan motivasi dan apersepsi. Guru tidak hanya menanyakan tentang materi yang telah dipelajari pada minggu sebelumnya tetapi guru juga selalu mengingatkan siswa untuk memperbaiki tingkah laku serta meningkatkan kedisiplinan.
- d. Kurikulum 2013 menuntut siswa untuk menjadi lebih aktif sehingga setiap guru akan memulai materi pembelajaran baru, terlebih dahulu siswa harus mencari materi dan mempresentasikannya di depan kelas. Setelah kegiatan presentasi berlangsung barulah guru melakukan evaluasi tentang materi yang telah dipaparkan dan menambahkan materi yang dibahas.
- e. Metode pembelajaran untuk kurikulum 2013 lebih menarik misalnya dengan menggunakan video dan power point sebagai media pembelajarannya.
- f. Secara keseluruhan bahasa yang digunakan oleh guru komunikatif dan pemilihan katanya juga tepat sehingga mudah untuk dipahami. Guru sesekali menggunakan bahasa jawa dan sedikit candaan untuk

menghidupkan suasana kelas serta untuk lebih mendekatkan diri dengan siswa.

- g. Guru memanfaatkan waktu dengan baik, sehingga waktu yang digunakan bisa efektif dan efisien.
- h. Diakhir pembelajaran selalu ada refleksi serta evaluasi sehingga guru bisa langsung mengukur kemampuan siswa menangkap materi yang telah dipelajari.
- i. Tugas selalu diberikan kepada siswa yaitu mencari materi yang akan dipelajari untuk kegiatan minggu depan.

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan observasi adalah kegiatan pembelajaran yang diterapkan oleh guru sudah baik dan sesuai dengan aturan dari kurikulum 2013 yaitu pembelajaran berpusat kepada siswa (*Student Center*) sehingga kemandirian mulai tertanam sejak awal.

2. Pembuatan Persiapan Mengajar

Kegiatan observasi telah dilaksanakan, persiapan selanjutnya adalah penyusunan administrasi mengajar. Beberapa administrasi mengajar yang perlu dipersiapkan dan disusun oleh mahasiswa adalah :

- 1) Silabus
- 2) Jadwal mengajar
- 3) RPP
- 4) Daftar buku pegangan guru
- 5) Daftar hadir siswa
- 6) Daftar nilai siswa
- 7) Penilaian pengetahuan
- 8) Penilaian ketrampilan
- 9) Soal-soal evaluasi
- 10) Handout
- 11) Job Sheet

Beberapa administrasi mengajar diatas harus disiapkan oleh mahasiswa sebelum kegiatan pembelajaran dimulai. Persiapan mahasiswa sebelum mengajar adalah RPP, materi pembelajaran dalam bentuk handout untuk pembelajaran teori dan job sheet untuk pembelajaran praktik, dan media pembelajaran seperti power point dan video.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar merupakan kegiatan inti dari rangkaian kegiatan PPL ini. Mahasiswa praktikan mendapat tugas untuk mengajar kelas XI Patiseri dengan mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery. Praktikan mengajar dilakukan secara individu, materi yang diajarkan disesuaikan dengan silabus kurikulum 2013. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan adalah RPP teori dan RPP praktik sesuai dengan format kurikulum 2013. Pelaksanaan praktik mengajar dimulai pada tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Mahasiswa praktikan mengajar sebanyak 1 kali dalam 1 minggu yakni pada hari rabu siang untuk kelas XI Patiseri selama 5 jam pelajaran dalam satu hari.

Mahasiswa praktikan juga diminta untuk membantu mengawasi kegiatan praktik untuk mata pelajaran Produk Cake pada hari rabu pagi pada kelas yang sama yaitu XI Patiseri. Kurikulum yang dipergunakan adalah kurikulum 2013 sehingga siswa kelas XI Patiseri lebih aktif dalam pembelajaran. Mahasiswa praktikan melakukan kegiatan praktik mengajar sesuai dengan arahan dari guru pembimbing. Kegiatan inti dalam KBM meliputi mengamati, menanya, mengasosiasi, dan mengkomunikasikan.

2. Praktik Mengajar Terbimbing

Kegiatan PPL mahasiswa terfokus pada kegiatan “Mengajar Terbimbing” yaitu kegiatan mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa PPL dengan mengajar secara utuh dan terintegrasi dengan mata pelajaran tertentu dengan bimbingan dan arahan dari guru pembimbing di SMK Negeri 6 Yogyakarta (mengajar dengan didampingi dan diawasi oleh guru pembimbing lapangan).

Mahasiswa praktikan melakukan proses pembelajaran secara penuh, guru pembimbing mendampingi dan mengawasi dari awal pembelajaran hingga pembelajaran berakhir. Khusus untuk mata pembelajaran praktik guru ikut membantu dan ikut memberi pengarahan kepada siswa.

Kegiatan pembelajaran dimulai dengan mengucapkan salam, melakukan presensi dan pengumpulan HP, kemudian dilanjutkan dengan melakukan motivasi dan apersepsi. Hal ini bertujuan untuk memberikan tambahan semangat kepada siswa. Selanjutnya, mahasiswa praktikan mereview kegiatan pembelajaran sebelumnya dengan melakukan kegiatan tanya jawab.

Kegiatan inti pembelajaran adalah Mengamati, Menanya, Mengasosiasi, dan Mengkomunikasikan. Siswa diminta untuk melakukan presentasi setiap mata pelajaran teori berlangsung, kegiatan presentasi berlangsung sampai kegiatan tanya jawab antar siswa. Selama kegiatan tersebut guru mengawasi, memberi arahan, dan mengontrol kelas. Setelah kegiatan presentasi berakhir barulah guru melanjutkan dengan mengevaluasi, meluruskan dan menambahkan materi yang telah disajikan oleh siswa. Mahasiswa praktikan selalu menggunakan media power point dan video dalam penyampaian materi, serta satu kali menggunakan game. Hal ini dilakukan untuk memberikan tambahan semangat kepada siswa. Pembelajaran diakhiri dengan refleksi kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan dan penyampaian tugas untuk siswa yaitu mencari materi untuk kegiatan presentasi selanjutnya (khusus kegiatan pembelajaran teori) dan mengumumkan untuk kegiatan praktik selanjutnya (khusus untuk pembelajaran praktik), setelah itu salam penutupan.

Dibawah ini merupakan jadwal mengajar mahasiswa praktikan untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery kelas XI Patiseri :

Tabel 2. Jadwal Mengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Hari	Kelas	Jam ke-	Ruang
1	Rabu	XI Patiseri	5-10	Dapur PB

3. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran

1) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan selama kegiatan praktik mengajar berlangsung adalah metode ceramah dan diskusi untuk penyampaian pembelajaran teori. Diskusi lebih ditekankan pada pembelajan Produk Pastry dan Bakery yaitu siswa lebih dituntut untuk aktif mencari materi secara mandiri kemudian menyajikannya dalam kelas dengan presentasi. Peran mahasiswa praktikan adalah membangun suasana tanya jawab antara siswa penyaji dan siswa yang mendengarkan. Setelah kegiatan tanya jawab berlangsung barulah mahasiswa praktikan menggunakan metode ceramah yaitu dengan mengevaluasi hasil presentasi siswa, meluruskan beberapa materi yang kurang tepat, dan menambahkan materi yang sedang dibahas untuk memperkuat materi yang telah ditemukan oleh siswa. Siswa diharapkan mencatat beberapa tambahan materi dari guru maupun mahasiswa praktikan, hal ini juga berlaku untuk

guru maupun mahasiswa praktikan untuk mencatat materi baru yang ditemukan siswa. Inti dari pembelajaran yang menerapkan kurikulum 2013 adalah terjadi proses saling belajar antara pendidik dan peserta didik.

2) Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa praktikan untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery adalah presentasi dengan menggunakan power point, video dan gambar-gambar yang dapat ditayangkan dengan menggunakan proyektor. Mahasiswa praktikan juga mengajak siswa untuk bermain game yang berkaitan dengan pembelajaran Bahan Pengisi dan Bahan Penutup Kue. Hasil yang didapatkan dari pembelajarannya adalah siswa mampu untuk menyerap informasi dengan baik dengan metode penyampaian yang inovatif, kreatif, dan komunikatif.

4. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran dilakukan untuk mengukur seberapa dalam penangkapan siswa tentang materi yang telah disampaikan oleh guru. Berdasarkan kurikulum 2013 terdapat 3 aspek penilaian yang perlu dilakukan oleh guru yaitu : penilaian pengetahuan, penilaian sikap, dan penilaian ketrampilan.

Penilaian pengetahuan dilakukan setiap akhir pembelajaran yakni dengan memberikan beberapa soal dalam bentuk pilihan ganda, isian singkat, maupun essay yang berkaitan dengan materi yang telah disampaikan. Penilaian pengetahuan dilakukan untuk mengukur keberhasilan guru dalam menyampaikan materi kepada siswa serta untuk mengukur seberapa dalam siswa dapat menangkap materi yang telah diberikan.

Penilaian sikap dilakukan dengan pengamatan, selain menyampaikan materi guru juga dituntut untuk memperhatikan sikap siswa didalam kelas. Penilaian ketrampilan dilakukan saat kegiatan praktik berlangsung. Berikut ini merupakan lembar penilaian praktik untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.

Tabel 3. Lembar penilaian praktik Produk Pastry dan Bakery

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

Hari/Tgl :

Topik :

No	Nama	G	Produk	Score					Total
				Prepare	Procces	Product	Attitude	Time	
				10	50	20	10	10	
1	ADINDA KHOIRIYAH	4							
2	AFIAH NUR AZIZAH	5							
3	ANIS HIDAYAH	2							
4	ANISA PANGESTIKA	2							
5	AULIA ANNIS SALMIA	3							
6	BETSY SEKAR KINANTI	3							
7	CHINTYA RATIH MEI S.	10							
8	CITRA EKA MELIANI D.	7							
9	DHINA NUR MAYASARI	16							
10	DIAH DWI WAHYUNI	8							
11	DIAS PUSPITA SARI	6							
12	DINI ANINDYASTI	1							
13	DWI SULISTYOWATI	8							
14	DWI USWATUN K.	4							
15	ELSAFANI DEWANTARI	14							
16	GALUH AYU OKTAVIANA	15							
17	GARDENIA ARIANNE R.	14							
18	HELGA LIA IRBAH	12							
19	JULIOO DUNAM V.	12							
20	JUNINDRA TRI WAHYU P.	13							
21	LARABELLA AMANDA	5							
22	MAULANA ISKANDAR Z.	11							
23	MOCHAMMAD IFAN	11							
24	NADIEKA NOURKA N.	13							
25	OKTAVIANA NUR AINI	15							
26	PUJI FENIYANTI	6							
27	R.M. NUR MUH. RIZKY	9							
28	R.R VERONICA WIDYA S.	1							
29	TAMARA DYAH AYU A.	16							
30	TANTRI KARTIKO SARI	10							
31	WINDI KARDILA	7							

C. ANALISIS HASIL DAN REFLEKSI

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

1) Persiapan

Kegiatan yang perlu dilakukan sebelum melaksanakan PPL adalah melakukan persiapan yakni dengan melakukan observasi sekolah yang dilakukan sebanyak 2 kali. Observasi pertama yaitu observasi sekolah untuk mengamati kondisi sekolah baik fisik maupun non fisik lalu hasil observasi pertama dipresentasikan dalam perkuliahan *Micro Teaching*. Observasi kedua yaitu observasi proses pembelajaran dalam kelas yang dilakukan pada minggu pertama pelaksanaan PPL. Administrasi pembelajaran dalam kelas yang perlu dipersiapkan oleh mahasiswa praktikan PPL adalah : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), handout untuk pembelajaran teori dan jobsheet untuk pembelajaran praktik, soal-soal untuk evaluasi pembelajaran teori, serta media pembelajaran.

2) Pelaksanaan Mengajar

Pelaksanaan mengajar dilakukan mulai minggu kedua pelaksanaan PPL. Mahasiswa praktikan PPL mengejar kelas XI Patiseri untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery. Mahasiswa melaksanakan praktik mengajar sebanyak 5 kali tatap muka yakni 3 kali tatap muka untuk mata pelajaran teori dan 2 kali tatap muka untuk mata pelajaran praktik. Berikut ini merupakan analisis hasil pelaksanaan praktik mengajar :

a. Kelas XI Patiseri

Pelaksanaan pembelajaran di dalam kelas bersama dengan kelas XI Patiseri berjalan dengan lancar. Secara keseluruhan siswa kelas XI Patiseri aktif. Selama kegiatan pembelajaran mahasiswa praktikan PPL bisa mengontrol kelas dengan baik. Praktik mengajar berlangsung sebanyak 5 kali yaitu 3 kali untuk pertemuan teori dan 2 kali untuk pertemuan praktik. mahasiswa praktikan telah menyampaikan 10 kompetensi dasar. Hal ini dikarenakan setiap pertemuan mahasiswa praktikan langsung menyampaikan 2 kompetensi dasar.

Berikut ini faktor pendukung kegiatan pembelajaran dalam kelas yaitu sekolah memiliki LCD dan mahasiswa praktikan diperkenankan untuk memakai, sehingga pembelajaran bisa lebih bervariasi dengan penayangan power point, video, dan gambar. Selain faktor pendukung terdapat beberapa faktor penghambat antara lain : kelas yang dipakai siswa XI Patiseri adalah ruang PB dan ruang tersebut berhadapan langsung dengan lapangan. Hal ini berpengaruh saat kegiatan praktik

yaitu semua siswa laki-laki yang berjumlah 6 orang saat kegiatan bersih-bersih ruang, mereka meninggalkan kelas untuk bermain di lapangan. Hal ini berdampak pada bertambahnya waktu praktik. Mahasiswa praktikan harus benar-benar mengontrol siswa laki-laki saat pembelajaran praktik hampir selesai.



Gambar 1. Suasana pembelajaran teori



Gambar 2. Suasana pembelajaran praktik

3) Evaluasi

Evaluasi merupakan kegiatan yang dilakukan diakhir pembelajaran. Tujuan dari kegiatan evaluasi adalah untuk mengukur kemampuan siswa tentang sejauh mana mereka bisa menangkap materi pembelajaran yang telah diterangkan oleh guru. Evaluasi juga bisa digunakan oleh guru untuk mengukur keberhasilan pembelajaran yang telah guru lakukan.

2. Refleksi Hasil Pembelajaran

Kegiatan yang berlangsung selama PPL berjalan dengan lancar, mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Mahasiswa praktikan PPL mendapat begitu banyak pengalaman dan masukan dari guru pembimbing untuk lebih baik lagi kedepannya, yaitu meningkatkan lagi kemampuan dalam pembuatan RPP, meningkatkan penguasaan kelas, mampu untuk mengontrol kecepatan dalam menerangkan pembelajaran, serta meningkatkan lagi kemampuan untuk mengevaluasi hasil presentasi siswa. Dibawah ini terdapat beberapa faktor pendukung dan faktor penghambat selama kegiatan PPL berlangsung :

1) Faktor Pendukung

Faktor pendukung pelaksanaan PPL :

- a. Keterbukaan seluruh warga SMK N 6 Yogyakarta, baik guru, karyawan, dan siswa yang dapat menerima dan membantu pelaksanaan kegiatan PPL.
- b. Perhatian dan bimbingan dari guru pembimbing sekolah mulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi yang sangat membantu mahasiswa praktikan dalam melaksanakan PPL.
- c. Bimbingan serta arahan dari Dosen Pembimbing Lapangan, sehingga mahasiswa dapat menyelesaikan beberapa permasalahan yang ada.

2) Faktor Penghambat

Faktor penghambat pelaksanaan PPL :

- a. Hambatan dalam membuat administrasi mengajar

Mahasiswa praktikan PPL sering kesulitan dalam penyusunan materi, hal ini dikarenakan beberapa materi awal yang diajarkan di sekolah untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery belum diajarkan di kampus. Sehingga mahasiswa praktikan mencari dari awal. Solusi yang diambil oleh mahasiswa praktikan PPL adalah dengan mengumpulkan beberapa materi dari sumber yang terpercaya dan sering melakukan bimbingan dengan guru pembimbing sekolah untuk lebih memperdalam penguasaan materi.

b. Hambatan dari siswa

Beberapa hambatan yang datang dari siswa adalah masih ada beberapa siswa yang belum sadar akan pentingnya mengumpulkan tugas catatan dan melakukan remidi lembar evaluasi bagi siswa yang belum mencapai standart nilai. Sehingga mahasiswa praktikan sedikit kesulitan dalam menyusun laporan untuk guru pembimbing diakhir kegiatan PPL. Solusi yang dilakukan adalah dengan memberikan informasi intensif kepada siswa untuk segera mengumpulkan tugas yang belum mereka selesaikan.

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Kegiatan PPL telah dilaksanakan mahasiswa praktikan mulai tanggal 18 Juli 2015 sampai 15 September 2015 di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pengalaman serta pemahaman baru tentang dunia pendidikan yang sebenarnya juga didapat oleh mahasiswa praktikan. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa :

- 1) Kegiatan PPL memberikan pengalaman yang sebenarnya tentang bagaimana proses pembelajaran yang ada di lapangan, serta masalah-masalah yang ada di lingkungan sekolah.
- 2) Seorang tenaga pendidik memiliki kewajiban untuk menguasai kelas, menguasai materi pembelajaran yang akan disampaikan, serta dapat berkomunikasi dengan baik. Hal itu merupakan kunci utama keberhasilan pembelajaran di dalam kelas.
- 3) Mahasiswa praktikan mengajar kelas XI Patiseri untuk mata pelajaran Produk pastry dan Bakery yang telah dilaksanakan dengan 5 kali pertemuan, dengan rincian 3 kali untuk pertemuan teori dan 2 kali untuk pertemuan praktik.
- 4) Mahasiswa praktikan memiliki jam wajib kerja minimum selama pelaksanaan PPL yakni 250 jam. Secara keseluruhan mahasiswa praktikan telah memenuhi jumlah jam minimum yang wajib dilaksanakan di sekolah yakni 290 jam. Jumlah tersebut didapatkan dari keseluruhan jam mengajar ditambah dengan kegiatan piket guru dan perpustakaan serta pembuatan laporan PPL.
- 5) Komunikasi dengan guru, karyawan, siswa, serta teman mahasiswa harus dijaga dengan baik, karena hal itu merupakan kunci keberhasilan dalam pelaksanaan PPL.

B. SARAN

Pada kesempatan ini, mahasiswa praktikan akan memberikan saran kepada semua pihak terkait dengan pelaksanaan kegiatan PPL ini. Harapannya dapat menjadi bahan evaluasi untuk pelaksanaan PPL tahun berikutnya.

1. Pihak Sekolah

- 1) Menekankan lagi ada sistem pembelajaran yang lebih interaktif, kreatif, dan inovatif. Hal ini bertujuan untuk mengurangi tingkat kebosanan siswa di dalam kelas.
- 2) Meningkatkan kerja sama dengan industri baik dalam negeri maupun luar negeri untuk menciptakan hubungan kerja yang sinergis serta lapangan kerja bagi peserta didik yang telah menyelesaikan masa studinya di sekolah.
- 3) Meningkatkan inovasi pengolahan pangan, sehingga karya-karya yang dihasilkan dapat bermanfaat untuk masyarakat.

2. Pihak Universitas

- 1) Meningkatkan kerja sama yang lebih baik lagi dengan seluruh sekolah yang menjadi laboratorium PPL bagi mahasiswa UNY, khususnya SMK Negeri 6 Yogyakarta.
- 2) Pelaksanaan PPL seharusnya tidak dilakukan bersamaan dengan pelaksanaan KKN. Hal ini dikarenakan hasil yang didapatkan selama kegiatan PPL berlangsung kurang maksimal karena waktu serta pemikiran mahasiswa terbagi dalam dua kegiatan tersebut.

3. Mahasiswa Peserta PPL

- 1) Mahasiswa peserta PPL diharapkan benar-benar mengerti dan memahami isi dari pembekalan yang dilakukan oleh universitas, sehingga sudah tercipta pemikiran-pemikiran yang strategis untuk diterapkan dalam kegiatan PPL.
- 2) Mahasiswa PPL lebih meningkatkan pemahaman tentang sekolah yang menjadi tempat PPL mulai dari kebiasaan sekolah dan tata tertib sekolah. Hal ini untuk menghindari terjadinya tingkah laku mahasiswa yang tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh pihak sekolah.
- 3) Mahasiswa peserta PPL lebih meningkatkan komunikasi dengan guru, karyawan, siswa dan mahasiswa PPL lain. Hal ini dimaksudkan untuk menunjang keberhasilan dan kelancaran kegiatan PPL.
- 4) Mahasiswa PPL diharapkan lebih mempersiapkan diri dengan baik sebelum melaksanakan praktik mengajar dalam kelas. Konsultasi dan komunikasi dengan guru pembimbing tentang Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi, media, serta metode mengajar sangat penting dilakukan untuk menunjang kelancaran proses mengajar di dalam kelas.

- 5) Mahasiswa PPL diharapkan untuk saling mengingatkan terhadap peserta PPL lain dari universitas yang sama. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir kesalahan yang mungkin terjadi sehingga nama baik universitas tetap terjaga dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Puspitasari, A.(2015). *Laporan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. PTBB FT UNY Yogyakarta.

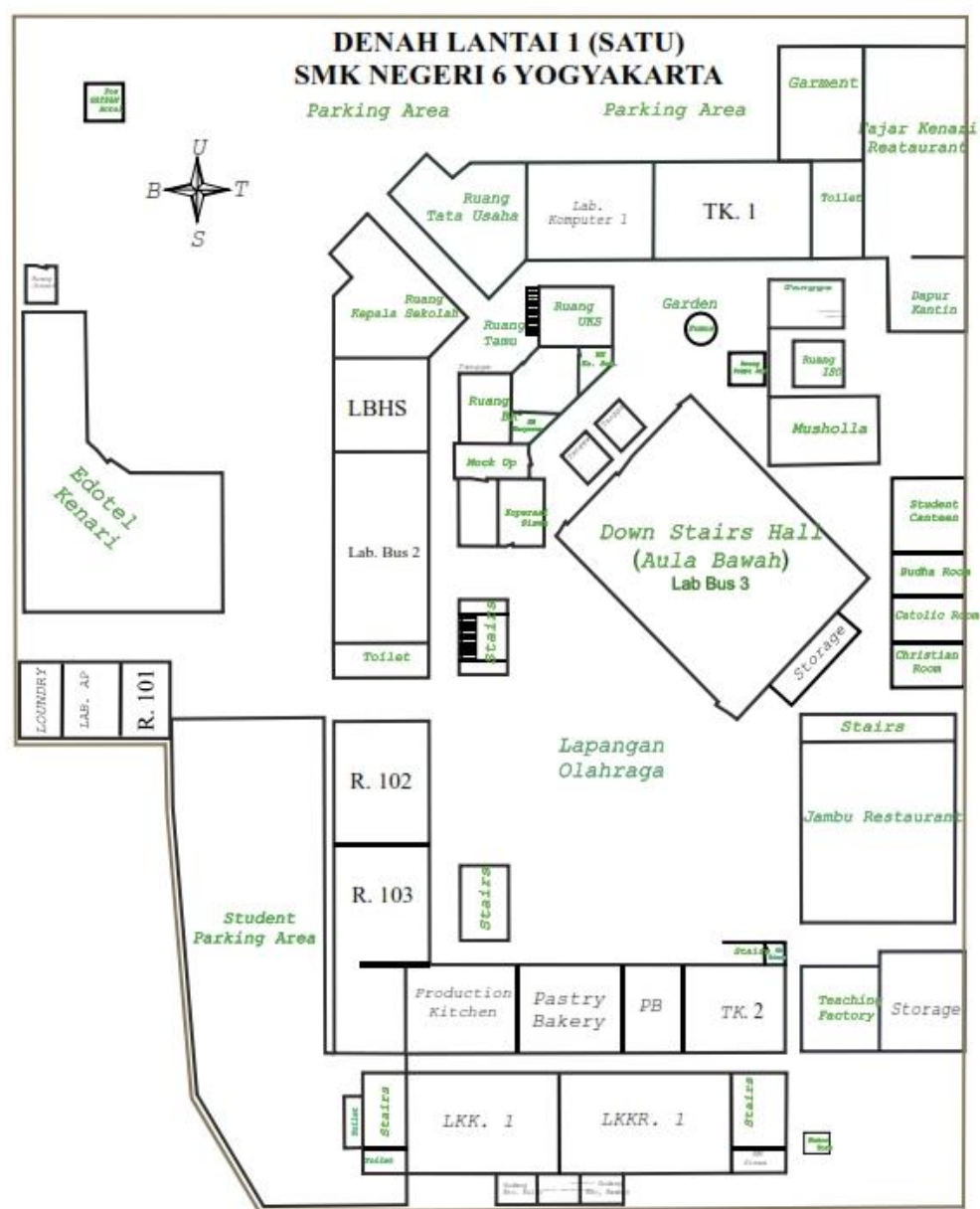
LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Ruang / Area Kerja

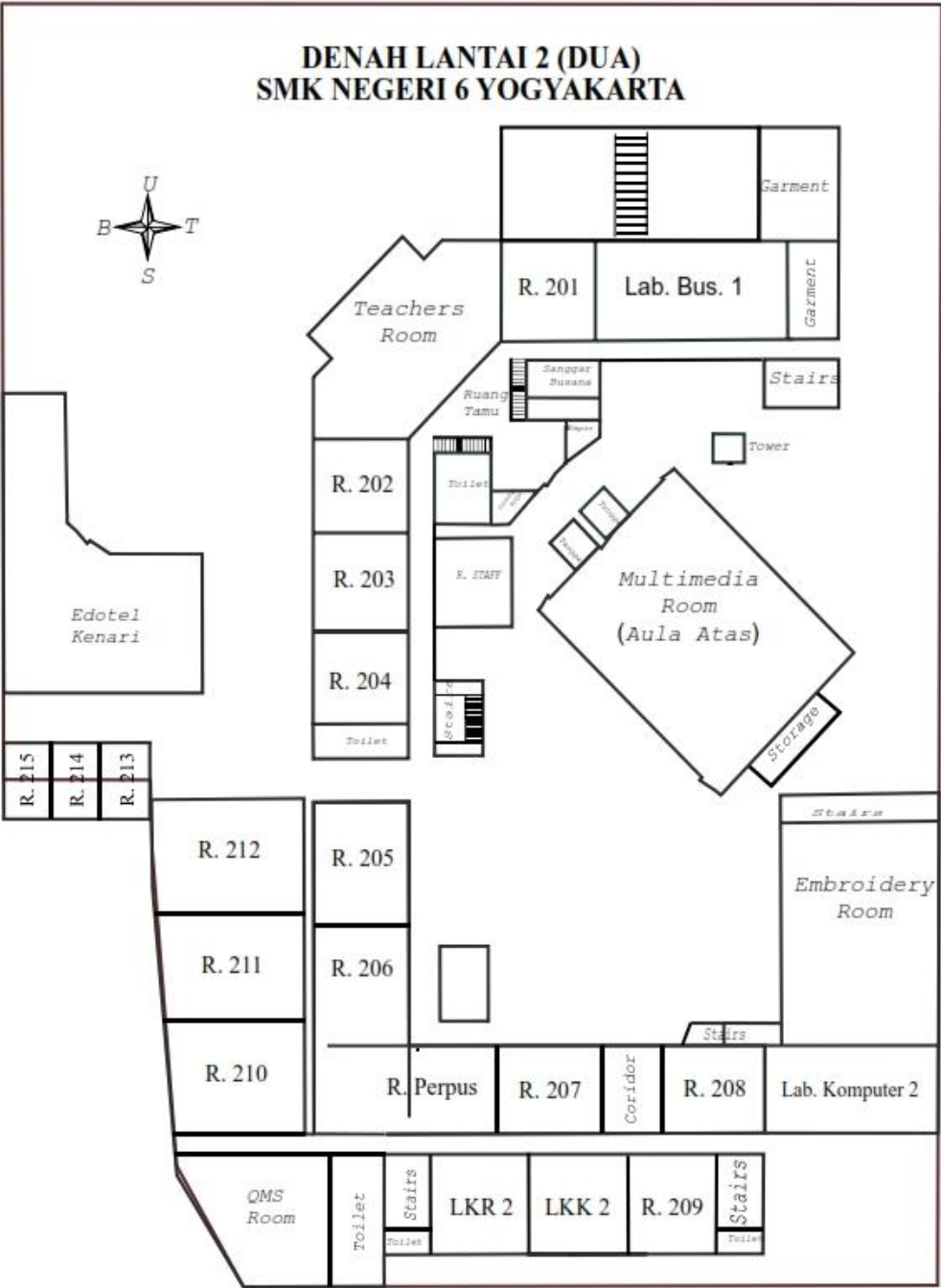
No	Nama Ruang/Area Kerja	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah dan Wakil	1
2.	Ruang Guru	1
3.	Ruang Pelayanan Administrasi	1
4.	Ruang Perpustakaan	1
5.	Ruang Unit Produksi	4
6.	Ruang Ibadah	1
7.	Ruang Bersama	2
8.	Ruang Kantin Sekolah	1
9.	Ruang Toilet	36
10.	Ruang Gudang	6
11.	Ruang BP/BK	1
12.	Ruang OSIS	1
13.	Ruang KOPERASI	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang Pramuka	1
16.	Ruang Penjaga Sekolah	1
17.	Ruang Kelas	20
18.	Ruang Praktek	5
19.	Ruang Lab. Bahasa	1
20.	Ruang Praktek Komputer	1
21.	Ruang Praktek Usaha Perjalanan Wisata	1
22.	Ruang Praktek Jasa Boga	2
23.	Ruang Praktek Patiseri	1
24.	Ruang Praktek Kecantikan Kulit	1
25.	Ruang Praktek Kecantikan Rambut	1
26.	Ruang Praktek Busana Butik	1

Lampiran 2. Denah Ruang

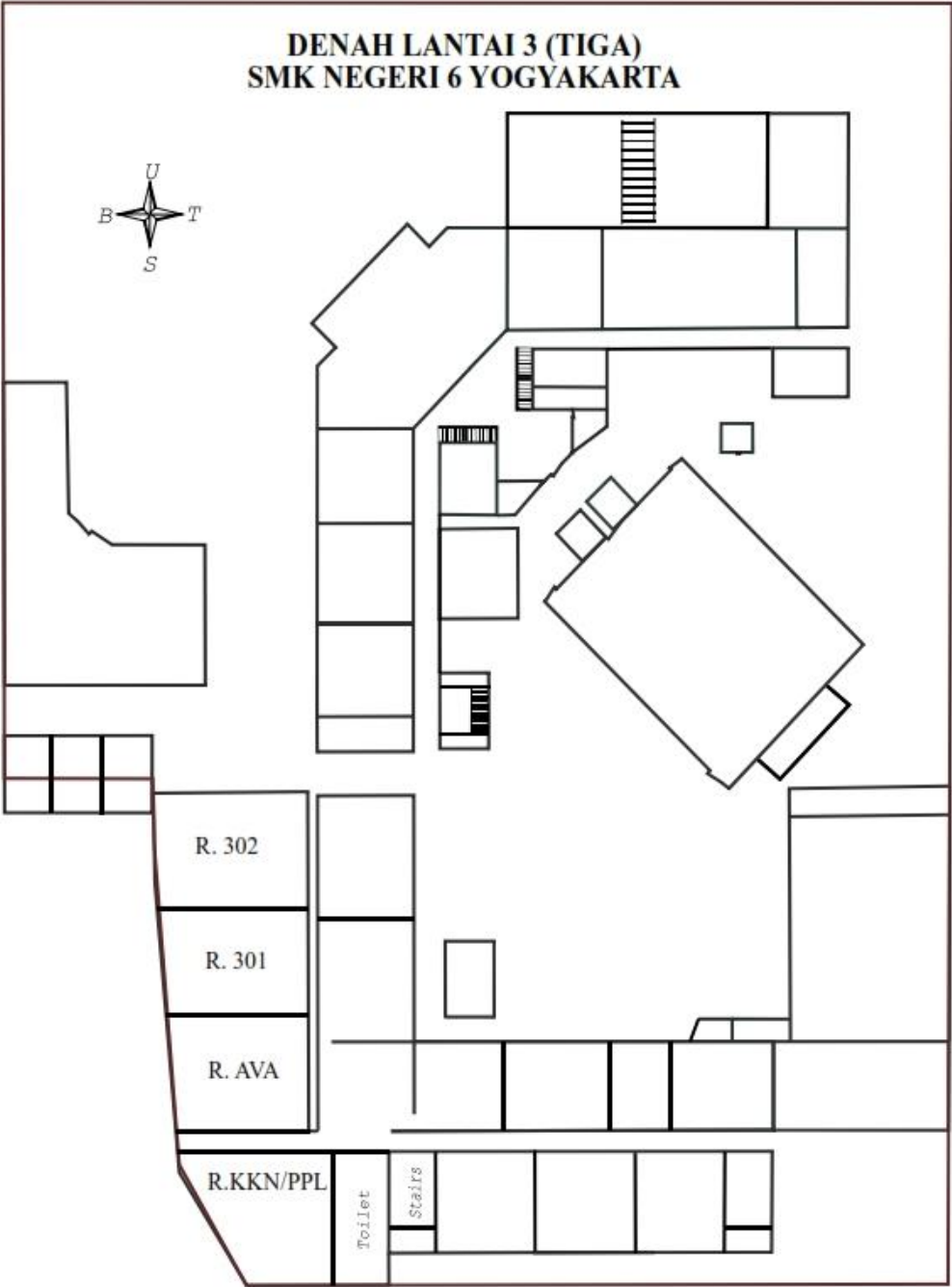
Lantai 1



Lantai 2



Lantai 3





LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F 01

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH : JL. Kenari No. 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Praharsuri
 NO. MAHASISWA : 13511244020
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

No	Kegiatan PPL	Minggu								Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1	Pembuatan Program PPL									
	a. Observasi	9								9
	b. Menyusun matriks PPL	3								3
2	Administrasi Pembelajaran/Guru									
	a. Membuat soal evaluasi		2	2	2	2	2	2		12
3	Pembelajaran Kukurikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)									
	a. Persiapan									
	1) Konsultasi		3	3	3	3	3	3		18
	2) Mengumpulkan materi		4	4	4	4	4	4		24
	3) Membuat RPP		2	2	2	2	2	2		12
	4) Menyiapkan/membuat media		2	2	2	2	2	2		12
	b. Mengajar Terbimbing									
	1) Praktik mengajar di kelas			4	9	9		9	5	36
	2) Penilaian dan evaluasi			1	1	1		1	1	5
4	Kegitan Non-mengajar									
	a. Piket di depan ruang guru (guru piket)		9	9	9		18		18	63
	b. Piket di perpustakaan		8	8	8	17		17		58
5	Kegiatan Sekolah									
	a. Upacara bendera hari senin	1	1	1		1	1	1		6
6	Pembuatan Laporan PPL								32	32
	JUMLAH									290

Yogyakarta, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
 NIP. 19600625 198601 2 001

Wening Palupi, S.Pd
 NIP.19660415 199203 2004

Liana Duwi Praharsuri
 NIM.13511244020

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				
			Swadaya/Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/lembaga lainnya	Jumlah
1	Praktik Mengajar 1	Administrasi mengajar meliputi RPP,Hand out/Jobsheet,Soal Evaluasi, Media, dll.		Rp. 40.000			Rp. 40.000
2	Praktik Mengajar 2	Administrasi mengajar meliputi RPP,Hand out/Jobsheet,Soal Evaluasi, Media, dll.		Rp. 15.000			Rp. 15.000
3	Praktik Mengajar 3	Administrasi mengajar meliputi RPP,Hand out/Jobsheet,Soal Evaluasi, Media, dll.		Rp. 15.000			Rp. 15.000
4	Praktik Mengajar 4	Administrasi mengajar meliputi RPP,Hand out/Jobsheet,Soal Evaluasi, Media, dll.		Rp. 15.000			Rp. 15.000
5	Praktik Mengajar 5	Administrasi mengajar meliputi RPP,Hand out/Jobsheet,Soal Evaluasi, Media, dll.		Rp. 15.000			Rp. 15.000
TOTAL							Rp. 100.000



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL TAHUN 2016

F 03

Untuk mahasiswa



Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Ketua Kelompok

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahasruri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Sabtu, 16 Juli 2016	Penerjunan mahasiswa PPL UNY di SMK Negeri 6 Yogyakarta	Mahasiswa PPL diterima secara simbolik oleh Kepala sekolah, Koordinator PPL Sekolah, Wakil Kepala Kurikulum dari masing-masing jurusan	Tidak ada	Tidak ada
2	Senin, 18 Juli 2016	Upacara bendera hari senin	Upacara bendera dilakukan di lapangan SNK Negeri 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada


Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,


Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa


Dr. Badraningsih L. M.Kes


Wening Palupi, S.Pd


Liana Duwi Prahasruri

NIP. 19600625 198601 2 001

NIP.19660415 199203 2 004

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta
GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri
NO. MAHASISWA : 13511244020
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA
DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2016	Upacara bendera hari senin	Upacara bendera dilakukan di lapangan SMK Negeri 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa di depan ruang guru dan menyampaikan tugas yang diberikan guru kepada siswa	Belum mengetahui letak ruang kelas	Bertanya kepada guru piket dari SMK N 6 Yogyakarta atau bertanya kepada siswa
2	Rabu, 27 Juli 2016	Observasi kelas XI Patiseri	Mahasiswa melihat guru menyampaikan silabus pembelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery, mahasiswa memperkenalkan diri serta memberi tugs untuk pertemuan minggu depan	Belum menguasai kelas dan masih gugup di dalam kelas	Tetap melanjutkan dan mengontrol diri untuk menekan rasa gugup



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3	Kamis, 28 Juli 2016	Piket perpustakaan	Membantu menata buku yang ada di perpustakaan	Belum mengerti bagaimana penataan buku di perpustakaan	Bertanya kepada petugas perpustakaan
5	Jumat, 29 Juli 2016	Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi kepada guru pembimbing mengenai materi pembelajaran ornamen kue dan coklat praline yang akan diajarkan kepada siswa hari rabu depan serta menanyakan format RPP yang digunakan	Belum mengerti format RPP teori yang akan digunakan serta sumber buku yang akan digunakan untuk pembelajaran	Bertanya kepada guru pembimbing tentang RPP teori yang digunakan dan referensi buku yang dapat dipakai untuk pelajaran ornamen kue dan coklat
6	Sabtu, 30 Juli 2016	Konsultasi	Mahasiswa datang ke sekolah untuk konsultasi materi ornamen kue dan coklat praline	Masih kesulitan mencari referensi yang valid	Bertanya kepada guru pembimbing tentang referensi yang bisa didapatkan



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mahasiswa

Liana DuwiPrahauri

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahasruri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 Agustus 2016	Upacara bendera hari senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta dengan khidmat	Tidak ada	Tidak ada
		Konsultasi	Konsultasi tentang materi, RPP, dan soal evaluasi yang telah dibuat kepada guru pembimbing	Mahasiswa masih kesulitan mendapatkan materi sesuai keinginan guru pembimbing	Menanyakan kembali tentang referensi yang bisa diambil serta meminta diarahkan oleh guru pembimbing
		Piket perpustakaan	Membantu penataan buku dan peminjaman buku yang ada di perpustakaan	Mahasiswa masih belum mengetahui cara kerja di perpustakaan	Bertanya kepada petugas perpustakaan



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3	Selasa, 2 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk RPP, materi pembelajaran, soal-soal evaluasi dan media yang akan dipakai	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 3 Agustus 2016	Praktik mengajar teori di kelas XI Patiseri	Mahasiswa mengajar kelas XI Patiseri pada mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery untuk pertemuan pertama membahas tentang ornamen kue dan coklat praline, media yang digunakan adalah power point	Mahasiswa belum hafal nama siswa	Menghafalkan nama-nama siswa dan siswi kelas XI Patiseri
		Evaluasi dari guru pembimbing	Guru pembimbing memberikan masukan tentang cara menyampaikan materi yang terlalu cepat	Tidak ada	Tidak ada
4	Kamis, 4 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Membantu kegiatan yang ada di perpustakaan yaitu menata buku dan membantu proses peminjaman buku	Tidak ada	Tidak ada
		Konsultasi	Mahasiswa memberikan resep kepada guru pembimbing untuk direvisi	Tidak ada	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

	Agustus 2016		dan coklat praline untuk minggu depan serta konsultasi tentang resep yang akan digunakan	sistematika RPP Praktik	Praktik kepada guru pembimbing
6	Sabtu, 6 Agustus 2016	Menyiapkan peralatan praktik	Mahasiswa datang ke sekolah untuk menyiapkan beberapa peralatan praktik yang akan digunakan untuk praktik ornamen kue dan coklat praline	Tidak ada	Tidak ada

Yogyakarta, 20 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Mahasiswa

Liana DuwiPrahauri

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 Agustus 2016	Upacara bendera hari senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta dengan khidmat	Tidak ada	Tidak ada
		Konsultasi	Konsultasi RPP praktik dan job sheet praktik ornamen kue dan coklat praline serta metode pembelajaran dalam kelas	Tidak ada	Tidak ada
		Piket perpustakaan	Merapikan buku-buka yang ada di rak	Tidak ada	Tidak ada
3	Selasa, 9 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk RPP praktik dan jobsheet serta metode pembelajaran yang akan digunakan	Tidak ada	Tidak ada
		Mengawasi kelas XI JB 3	Mendapat tugas dari guru untuk mengawasi kelas XI JB 3	Pengondisian kelas kurang dan belum	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

				hafal nama-nama siswa kelas XI JB 3	
3	Rabu, 10 Agustus 2016	Praktik mengajar praktik di kelas XI Patiseri	Mahasiswa mengajar praktik ornamen kue dan coklat praline kelas XI Patiseri pada mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery	Mahasiswa belum hafal nama siswa	Menghafalkan nama-nama siswa dan siswi kelas XI Patiseri
		Evaluasi	Masukan dari guru pembimbing adalah mahasiswa praktikan kurang latihan dalam persiapan praktik	Tidak ada	Tidak ada
4	Kamis, 11 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Merapikan buku-buku yang ada di rak serta membantu proses peminjaman buku	Tidak ada	Tidak ada
5	Jumat, 12 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi tentang kegiatan pembelajaran untuk minggu depan, yaitu konsultasi tentang materi bahan pengisi dan bahan penutup kue	Kesulitan mencari sumber referensi yang valid	Bertanya kepada guru pembimbing
	Sabtu, 13	Konsultasi	Konsultasi tentang materi bahan pengisi dan bahan penutup kue	Mahasiswa diminta untuk menambah referensi bacaan	Mencari sumber bacaan dari perpustakaan sekolah



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 20 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Mahasiswa

Liana DuwiPrahauri

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 Agustus 2016	Upacara bendera hari senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta dengan khidmat untuk memperingati Hari Pramuka dan peringatan Hari Kemerdekaan RI	Tidak ada	Tidak ada
		Guru piket	Membantu proses pengumpulan HP dan menjaga HP di depan ruang guru serta membantu memberikan tugas kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada
3	Selasa, 16 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi RPP yang sudah dibuat untuk selanjutnya direvisi oleh guru pembimbing	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 17 Agustus 2016	Upacara peringatan hari Kemerdekaan RI ke 71	Mengikuti acara peringatan hari Kemerdekaan RI ke 71 yang diadakan oleh kecamatan Umbulharjo di SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

			di SMK N 6 Yogyakarta		
4	Kamis, 18 Agustus 2016	Guru piket	Membantu proses pengumpulan HP dan menjaga HP di depan ruang guru serta membantu memberikan tugas kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada
5	Jumat, 19 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi tentang soal-soal evaluasi untuk bahan pengisi kue dan bahan penutup kue	Soal evaluasi masih perlu untuk diperbaiki lagi	Memperbaiki soal evaluasi
6	Sabtu, 20 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi untuk materi, RPP, dan soal evaluasi yang sudah diperbaiki	Masih perlu diperbaiki lagi	Memperbaiki materi, RPP, dan soal evaluasi

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Liana DuwiPrahsururi

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 22 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Membantu pengecapan dan penomoran buku	Mahasiswa belum mengerti tata caranya	Bertanya kepada petugas perpustakaan
3	Selasa, 23 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk RPP, materi, dan soal-soal evaluasi	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 24 Agustus 2016	Membantu mengajar praktik dan mengajar teori	Mahasiswa membantu mengajar praktik untuk mata pelajaran PCK dan dilanjutkan dengan mengajar teori	Tidak ada	Tidak ada
		Evaluasi	Mahasiswa masih belum bisa mengontrol kelas dengan baik	Belum dapat mengontrol siswa dengan baik	Memperbaiki pembelajaran untuk minggu berikutnya
4	Kamis, 25 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Memberi stempel dan penomoran pada buku-buku baru	Tidak ada	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

	Agustus 2016		buku baru		
5	Jumat, 26 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi untuk materi selanjutnya yaitu adonan pie dan adonan choux paste	Tidak ada	Tidak ada
6	Sabtu, 27 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi kedua untuk pemantapan materi adonan pie dan adonan choux paste dan konsultasi RPP	Tidak ada	Tidak ada

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L. M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mahasiswa

Liana DuwiPrahauri

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 29 Agustus 2016	Guru piket	Membantu proses pengumpulan HP dan menjaga HP di depan ruang guru serta membantu memberikan tugas kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada
		Konsultasi	Konsultasi RPP, materi, dan soal-soal evaluasi	Tidak ada	Tidak ada
3	Selasa, 30 Agustus 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk RPP, materi, dan soal-soal evaluasi untuk adonan pie dan choux paste	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 31 Agustus 2016	Membantu mengajar praktik dan mengajar teori	Mahasiswa membantu mengajar praktik untuk mata pelajaran PCK, pengambilan nilai untuk bahan penutup kue, dan dilanjutkan dengan mengajar teori	Dalam penyampaian materi terlalu cepat	Memperlambat penyampaian materi untuk pengajaran di pertemuan berikutnya



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

4	Kamis, 1 September 2016	Guru piket	Membantu proses pengumpulan HP dan menjaga HP di depan ruang guru serta membantu memberikan tugas kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada
5	Jumat, 2 September 2016	Konsultasi	Konsultasi job sheet praktik adonan pie untuk pertemuan berikutnya	Resep-resep yang ada pada jobsheet perlu untuk diperbaiki	Memperbaiki resep-resep yang sudah dibuat menjadi lebih baik
6	Sabtu, 3 September 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk job sheet adonan pie sebelum diserahkan kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Liana DuwiPrahauri

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahauri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 5 September 2016	Piket perpustakaan	Memberi stempel dan penomoran pada buku-buku baru	Tidak ada	Tidak ada
		Konsultasi	Konsultasi RPP praktik adonan pie	Tidak ada	Tidak ada
3	Selasa, 6 September 2016	Konsultasi	Konsultasi terakhir untuk RPP, jobsheet, dan metode pembelajaran dalam kelas	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 7 September 2016	Mengajar praktik untuk adonan pie (Ujian akhir kegiatan PPL)	Mahasiswa mengajar praktik tentang adonan pie untuk mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery	Tidak ada	Tidak ada
4	Kamis, 8 September 2016	Piket perpustakaan	Memberi stempel dan penomoran pada buku-buku baru	Tidak ada	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes

Wening Palupi, S.Pd

Liana DuwiPrahauri

NIP. 19600625 198601 2 001

NIP.19660415 199203 2 004

NIM. 13511244020



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F 02

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : JL.Kenari no. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Wening Palupi, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Liana Duwi Prahasruri

NO. MAHASISWA : 13511244020

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT. BOGA

DOSEN PEMBIMBING: Dr. Badraningsih L. M.Kes

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Pertama	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Kamis, 15 September 2016	Penarikan PPL	Mahasiswa PPL secara resmi ditarik dari SMK Negeri 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada

Yogyakarta, 20 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L. M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 2 004

Liana DuwiPrahasruri

NIM. 13511244020

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery
 Kelas /Semester : XI/1

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Pengisi Kue Pembuatan bahan pengisi kue 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar yang berkaitan dengan bahan pengisi kue 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar Bahan praktik bahan pengisi kue Alat praktik bahan pengisi kue Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery		Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan bahan pengisi ; dan apakah ada hubungan bahan pengisi dengan bahan penutup dan jenis kue 	Portofolio Laporan tertulis kelompok		
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional			Tes Tes tertulis		
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud			Jurnal Catatan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan pengisi dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi: <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan pengisi kue 	perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat bahan pengisi kue		
3.1 Mendeskripsikan bahan pengisi kue					
4.1 Membuat bahan pengisi kue					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Penutup Kue Pembuatan bahan penutup kue 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan bahan penutup kue Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara menggunakan cara penyimpanan bahan penutup ; dan apakah ada hubungan bahan penutup dengan isi 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik bahan penutup kue Alat praktik bahan penutupi kue Referensi / bahan ajar terkait
2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery					
2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional					
2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		dan jenis kue	Tes tertulis		• e-dukasi.net
3.2 Membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik, bahan yang digunakan, dan kriteria hasil		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan penutup dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik, bahan dan kriteria hasil 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat bahan penutup kue		
4.2 Membuat bahan penutup kue		Mengasosiasi: <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penutup kue 			

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Ornament kue Pembuatan Ornament kue 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan ornament kue <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara menggunakan, cara penyimpanan bahan penutup; dan apakah ada hubungan antara ornament kue dengan jenis kue yang akan dibuat 	<p>Observasi</p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik ornament kue Alat praktik bahan ornament kue Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dari sikap profesional 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat ornament kue dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis ornament kue yang sudah dipraktikkan terkait dengan kriteria hasil Mengasosiasi: <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penutup kue 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat ornament kue		
3.3 Menganalisis “ornament”kue					
4.3 Membuat “ornament”kue					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/1

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Produk coklat praline Pembuatan Produk coklat praline 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan produk coklat praline Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara menggunakan, cara penyimpanan coklat praline; dan apakah ada hubungan antara penggunaan coklat praline dengan jenis 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik produk coklat praline Alat praktik bahan produk coklat praline Referensi /
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>kue</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat produk coklat praline dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis produk coklat praline yang sudah dipraktikkan terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan produk coklat praline 	<p>kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat produk coklat praline</p>		<p>bahan ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net
3.4 Menganalisis produk coklat <i>praline</i>					
4.4 Membuat produk coklat <i>praline</i>					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Produk pastry	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku yang berkaitan dengan produk pastry Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik dan apakah ada perbedaan antara produk pastry dengan produk kue Indonesia Mengumpulkan Data	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik produk pastry Alat praktik bahan produk pastry Referensi / bahan ajar terkait
2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Kerja kelompok untuk membedakan berbagai produk pastry dengan menggunakan lembar tugas <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan kerja kelompok Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok produk pastry 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat produk pastry</p>		<ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net Lembar tugas
3.3 Membedakan produk <i>pastry</i>					
4.1 Mengelompokkan produk <i>pastry</i> berdasarkan karakteristiknya					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari Adonan strudel Pembuatan Kue dari Adonan strudel 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan strudel Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik adonan strudel Alat praktik bahan adonan strudel Referensi / bahan ajar
2.7 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery					
2.8 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.9 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan , cara penyimpanan kue dari adonan strudel, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan strudel</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue dari adonan strudel dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari adonan strudel 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue dari adonan strudel</p>		<p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net
3.6 Mendeskripsikan kue dari adonan <i>strudel</i>					
4.6 Membuat aneka kue dari adonan strudel					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari Adonan pie Pembuatan Kue dari Adonan pie 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan <i>pie</i> Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik adonan pie Alat praktik bahan adonan pie Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7 Menganalisis kue dari adonan <i>pie</i>		<p>adonan <i>pie</i>, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan <i>pie</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue dari adonan <i>pie</i> dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari adonan <i>pie</i> 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue dari adonan <i>pie</i></p>		
4.7 Membuat kue dari adonan <i>pie</i>					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari <i>Sugar dough</i> Pembuatan Kue dari <i>Sugar dough</i> 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari <i>sugar dough</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari <i>sugar dough</i>, dan 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik <i>sugar dough</i> Alat praktik dan bahan <i>sugar dough</i> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
<p>2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery</p> <p>2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi sikap kerja		<p>apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari <i>sugar dough</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue dari <i>sugar dough</i> dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari <i>sugar dough</i> 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue dari adonan <i>sugar dough</i></p>		
3.8 Menganalisis kue dari <i>sugar dough</i>					
4.8 Membuat kue dari <i>sugar dough</i>					

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</p> <p style="text-align: center;">DINAS PENDIDIKAN</p> <p style="text-align: center;">SMK NEGERI 6</p> <p style="text-align: center;">Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091</p> <p style="text-align: center;">Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id</p> <p style="text-align: center;">HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id</p> <p style="text-align: center;">WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id</p>
---	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP TEORI)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 3.3. Menganalisis Ornamen Kue
Tema	
Alokasi Waktu	: 2 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 2

I. Kompetensi Dasar

3.3 Menganalisis Ornamen Kue

II. Indikator :

- Menjelaskan pengertian ornamen kue
- Menjelaskan fungsi oranemen kue
- Menjelaskan macam-macam ornamen kue
- Menjelaskan cara membuat ornamen kue
- Menjelaskan kriteria hasil ornamen kue
- Menjelaskan cara menggunakan ornamen kue

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

- Menjelaskan pengertian ornamen kue
- Menjelaskan fungsi oranemen kue
- Menjelaskan macam-macam ornamen kue
- Menjelaskan cara membuat ornamen kue
- Menjelaskan kriteria hasil ornamen kue

6. Menjelaskan cara menggunakan ornamen kue

IV. Materi Pembelajaran

- ANALISIS ORNAMEN KUE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 3. Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Wa ktu
	Guru	Siswa		
TM 2 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none">- Memberi salam- Pelajaran diawali dengan berdo’a- Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari- Menyampaikan materi yang akan dipelajari- Menyampaikan materi yang akan didiskusikan- Menyampaikan kriteria penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Menjawab salam berdo’a- Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru- Menanyakan hal yang belum jelas	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Toleransi menghargai orang lain	5 ‘
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none">- Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang :	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Menghargai orang lain- Toleransi	10’

	<p>Pengertian ornamen kue, fungsi ornamen kue, macam-macam ornamen kue, cara membuat ornamen kue, kriteria hasil ornamen kue, dan cara menggunakan ornamen kue</p> <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok <p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memantau dan menilai jalannya presentasi 	<p>materi diskusi kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas - Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok - Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu 	<ul style="list-style-type: none"> - Menghargai Pendapat orang lain - Bekerja sama - Tanggung Jawab - Disiplin - Percaya diri - sopan 	<p>25'</p> <p>20'</p> <p>20'</p>
--	--	---	---	----------------------------------

		yang telah disepakati		
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Bersama siswa Menyimpulkan materi - Evaluasi - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan materi - Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru - Memperhatikan penjelasan guru dan mencatat tugas 	<ul style="list-style-type: none"> - Tanggung Jawab - Disiplin 	10'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, Papan tulis
- 3. Sumber Belajar :

Gisslen, W.(1946). *Professional Baking Sixth Edition*. USA

Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Tes
- 2. Bentuk Soal : Tertulis
 - 1) Penilain Tes

Tes tertulis

 - 1. Jelaskan pengertian ornamen kue !
 - 2. Sebutkan fungsi ornamen kue !
 - 3. Sebutkan bahan pokok dalam pembuatan royal icing !
 - 4. Sebutkan bahan dan jelaskan cara membuat royal icing !
 - 5. Sebutkan bahan dan jelaskan cara membuat butter cream !

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Ornamen kue merupakan hiasan pada kue yang membuat penampilan kue menjadi lebih cantik dan menarik.	Total Skor = 15
1. Meningkatkan kualitas kue, dalam hal penampilan, rasa, dan bentuk 2. Menutupi kekurangan pada fisik kue yang kurang sempurna 3. Menjadi pusat perhatian 4. Meningkatkan harga jual produk	Total Skor = 15
Gula halus, putih telur, dan asam (jeruk nipis)	Total Skor = 10
Royal Icing Bahan : - 2 butir putih telur - 300 gram gula halus - 1-2 tetes lemon juice Cara membuat : 1. Campurkan putih telur dan gula halus 2. Tambahkan lemon juice 3. Aduk semua bahan sampai rata, kemudian tutup dengan lap basah sampai saat akan digunakan 4. Royal icing siap untuk digunakan	Total skor = 30
Butter Cream Bahan : - 250 gram butter - 125 gram margarin putih - 625 gram gula halus - 40 gram putih telur - 2 gram perasan jeruk nipis - 4 gr vanili Cara membuat : 1. Campurkan butter, margarin putih, dan gula halus lalu mixer hingga rata 2. Masukkan putih telur, perasan jeruk nipis, dan vanili dengan kecepatan sedang lalu lanjutkan dengan kecepatan tinggi 3. Butter cream siap digunakan	Total Skor = 30
	TOTAL SKOR = 100

Yogyakarta, 2 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing PPL



Wening Palupi, S.Pd

NIP. 19660415 199203 2004

Mahasiswa PPL



Liana Duwi Prahasturi

NIM. 13511244020

LEMBAR PENILAIAN EVALUASI**Kelas : XI PATISERI****Mapel : P2B****Hari/Tgl : 02-Aug-16****Topik Ornamen Kue**

No	Nama	Nilai Evaluasi	Nilai Remidi	Total Nilai
1	ADINDA KHOIRIYAH	63	90	76.5
2	AFIAH NUR AZIZAH	85		85
3	ANIS HIDAYAH	75		75
4	ANISA PANGESTIKA	78		78
5	AULIA ANNIS SALMIA	85		85
6	BETSY SEKAR KINANTI	85		85
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	73	77	75
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	95		95
9	DHINA NUR MAYASARI	78		78
10	DIAH DWI WAHYUNI	73	90	81.5
11	DIAS PUSPITA SARI	63		
12	DINI ANINDYASTI	83		83
13	DWI SULISTYOWATI	48		
14	DWI USWATUN KHASANAH	55	100	77.5
15	ELSAFANI DEWANTARI	68	90	79
16	GALUH AYU OKTAVIANA	83		83
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	90		90
18	HELGA LIA IRBAH	65	100	82.5
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA	73		
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO			
21	LARABELLA AMANDA	100		100
22	MAULANA ISKANDAR Z.	67		
23	MOCHAMMAD IFAN	59		
24	NADIEKA NOURKA N.	63		
25	OKTAVIANA NUR AINI	80		80
26	PUJI FENIYANTI	100		100
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	65		
28	R.R VERONICA WIDYA S.	63	90	76.5
29	TAMARA DYAH AYU A.	85		85
30	TANTRI KARTIKO SARI	95		95
31	WINDI KARDILA	94		94

MATERI ORNAMEN KUE

A. Pengertian Ornamen Kue

Ornamen Kue adalah penghias kue yang digunakan untuk mempercantik tampilan kue. Penambahan ornamen kue memiliki fungsi sebagai berikut :

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.

Kue yang tersaji terkadang tidak diminati dikarenakan berbagai alasan, antara lain warna pada permukaan tampilan kue menunjukkan bahan dasar pembuatan kue tersebut, bentuk kue yang pada umumnya sesuai dengan cetakan yang digunakan dan permukaan kue yang kasar atau halus. Bila demikian adanya, maka orang yang melihat cenderung sudah tahu akan rasa kue tersebut dan penilaiannya biasa saja (sama dengan kue-kue yang lain). Untuk mengatasi hal tersebut, kue dapat dihias dengan menggunakan berbagai bahan penghias yang sesuai dengan keinginan dan karakteristik dasar kue sehingga mengubah penampilan secara keseluruhan dari yang polos menjadi berhiasan.

2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.

Kue yang dibuat seringkali hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan, seperti kue hangus, bantat, retak/terbelah, atau dapat juga cacat (gompel miring). Hal ini bisa saja terjadi disebabkan faktor kelalaian manusia. Namun demikian kue tetap dapat diperbaiki dengan cara menutup bagian yang cacat tadi dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya.

3. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*).

Kue hias tidak selalu ada disetiap waktu sehingga keberadaan kue yang indah dan cantik pada suatu kesempatan (pesta) akan banyak menarik perhatian orang.

4. Menambah nilai jual produk

Menambah nilai jual produk artinya dengan menambahkan ornamen kue, maka kue akan terlihat cantik dan indah sehingga produk tersebut akan dihargai dengan harga yang lebih tinggi.

B. MACAM-MACAM ORNAMEN KUE

1. Buttercream

Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan butter cream adalah :

- ¾ kg Merry Whipped
- ¼ kg Croma (mentega putih)
- 1 kaleng susu kental manis atau
- ½ kg Invert syrup
- 2 sdt essence Vanillie atau banana
- pewarna minyak (*food colour*)

Cara Membuat:

- Semua bahan kecuali pewarna, dikocok ± 15 menit.
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian.
- Tambahkan pewarna menurut keinginan.

2. Royal Icing

Royal icing merupakan campuran dari gula halus, putih telur, dan asam. Pada umumnya royal icing digunakan sebagai ornamen kue. Royal icing memiliki tekstur yang halus dan warna yang mengkilap. Royal icing dapat digunakan untuk menghias kue kering dan tart. Selain warna putih royal icing bisa dikreasikan dengan berbagai macam warna, misalnya merah muda, biru, kuning, dan berbagai warna yang lain. Berikut akan dijelaskan beberapa petunjuk dalam pembuatan icing yang menggunakan putih telur :

- 1) Putih telur yang dipakai harus bersih dan tidak terdapat kuning telur didalamnya. Putih telur yang mengandung lemak akan mengakibatkan putih telur tidak mengembang sempurna bila dikocok.

Bahan pembuatan Royal Icing :

- 1 butir putih telur
- 175-200 gram gula tepung
- 2 tetes acetic acid (cuka)/lemon juice

Cara membuat :

- Campurkan putih telur dan gula halus
- Tambahkan lemon juice

- Aduk semua bahan sampai rata, kemudian tutup dengan lap basah sampai saat akan digunakan
- Royal icing siap untuk digunakan

3. Fondant

Fondant hampir seperti royal icing dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat. Adapun cara pembuatannya adalah, masukkan gula dan air dipanci lalu panaskan. Ketika suhu mencapai 107 derajat celcius, tambahkan cream of tartar yang sudah dicairkan dengan sedikit air. Jangan diaduk apabila panas sudah mencapai 107 derajat celcius. Selama merebus, bersihkan kristal-kristal gula yang terbentuk dipinggir panci. Buih yang muncul juga harus dibuang. Adonan terus dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 156 derajat celcius sehingga akan membentuk bola lembek bila dijatuhkan ke dalam air dingin. Adonan lalu diangkat dari atas api dan tuangkan keatas meja marmer. Dinginkan hingga suhu 38 derajat celcius. Setelah dingin, panaskan lagi hingga warnanya berubah menjadi putih awan, kemudian menjadi masa krim berwarna putih kaku, kemudian diaduk dengan tangan hingga kenyal dan kaku untuk kemudian disimpan itu ditempat yang dingin. Apabila dibutuhkan maka fondant tersebut dapat dipanaskan dengan double boiler agar meleleh. Fondant dipakai sebagai salah satu jenis ornamen kue yang sering dijumpai. Fondant dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan beberapa bulan bila disimpan di dalam tempat hampa udara. Fondant berbentuk padat/ keras. Sebelum dipakai, fondant harus direndam dulu di dalam air untuk selanjutnya dipanaskan dengan cara ditim sampai cair. Segera setelah mencair, fondant harus langsung disiramkan di atas kue. Fondant akan mengeras kembali setelah dingin.

4. Plastic Icing

Plastik icing merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis.

5. Marzipan

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan

bahan tambahan lainnya. Marzipan hampir sama dengan plastik icing, yang membedakan adalah kualitas dari marzipan lebih bagus.

6. Cokelat

Coklat merupakan salah satu ornamen kue sering digunakan dan cukup mudah dalam pembuatannya. Berbagai macam teknik penggunaan coklat sebagai dekorasi dibagi kedalam 7 kategori yaitu :

- 1) Teknik piping : teknik ini digunakan untuk membuat tulisan, biasanya dengan menggunakan piping bag untuk mempermudah pengerjaannya.
- 2) Goblet : Teknik coating coklat. Disebut goblet karena seringkali proses pengerjaannya mirip dengan proses pembuatan gelas.
- 3) *Figurine* : Teknik membentuk suatu *figure* dengan menggunakan cetakan (*mold*)
- 4) *Painting* : Teknik melukis dengan coklat yang bisa dilakukan di atas *cake*, *kanvas* coklat, atau yang lainnya. Sama seperti teknik lukisan, tidak ada aturan baku mengenai media yang digunakan untuk teknik ini.
- 5) *Marble* : Teknik pencampuran warna coklat yang tidak terlalu merata sehingga menghasilkan tekstur yang mirip dengan lukisan abstrak.
- 6) *Printing* : Teknik mencetak gambar di atas permukaan kertas untuk kemudian dipindahkan ke atas coklat. Teknik printing ini menggunakan tinta *food grade* yang aman untuk dikonsumsi. Skill yang dibutuhkan untuk teknik ini adalah teknik desain yang dapat dilakukan di komputer.
- 7) *Carving* : teknik mengukir coklat. Coklat untuk diukir bisa berasal dari satu blok besar yang diukir, atau beberapa blok kecil yang kemudian ditempelkan lalu diukir.

Dibawah ini ada beberapa variasi bentuk dekorasi, antara lain :

- 1) **Chocolate Leaves**, Untuk membuat hiasan ini bias menggunakan daun- daunan segar dengan karakter tulang, sehingga bisa memberikan kesan yang lebih artistic. Pilihlah daun yang tidak berbau serta tidak beracun.



- 2) **Chocolate Drizzle**, Coklat yang sudah dilelehkan dimasukkan kedalam piping bag yang terbuat dari kertas, plastik segitiga, lalu dibentuk diatas kertas roti.



- 3) **Chocolate Skrulls** adalah coklat yang berbentuk gulungan atau roll, untuk membuatnya ratakan coklat Yang telah di lelehkan diatas meja stainlisstell hingga rata, diamkan hingga mengeras lalu untuk membentuknya gunakan pisau yg tajam, posisi pisau miring dengan sudut kemiringan 25-40 derajat tekan dengan dua tangan untuk mengatur tekanan pada saat menyerut.



- 4) **Chocolate pettern**, coklat yang dibentuk dengan cetakan khusus, biasanya terdiri dari 2 warna yaitu sebagai dasar dan coraknya.



- 5) **Chocolate break**, coklat yang sudah mencair diratakan diatas meja yang sudah dialas, lalu dibiarkan dingin dan dipatahkan tidak beraturan.



- 6) **Chunky Chocolate Curl** adalah hiasan ini sama dengan mini chunky chocolate crul tetapi ukurannya lebih besar.



- 7) **Grated Chocolate** adalah coklat yg diparut menggunakan food processor atau dapat juga menggunakan parutan sehingga berbentuk spiral



www.shutterstock.com - 64483207

- 8) **Mini Chocolate Curl** adalah Coklat yg di bentuk seperti kelopak bunga. Untuk membuat hiasan ini dapat menggunakan piller, atau pisau untuk mendapatkan hasil yg kecil penekanan pada saat menyerut jangan terlalu keras.



- 9) **Chocolate Cup**, Untuk membuatnya dapat menggunakan peper cup yang besar atau yang kecil dan diolesi dengan coklat



10) Chocolate Basket, Coklat yang diratakan diatas kertas roti atau plastik dengan diameter 15 CM setelah beku diletakan diatas gelas yang dibalik kemudian lepaskan coklat dari kertas roti atau plastik.





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id

WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP TEORI)

Mata Pelajaran		PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	:	XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik / Tema	:	3.4. Menganalisis produk coklat <i>praline</i>
Alokasi Waktu	:	3 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	:	2

I. Kompetensi Dasar

3.4 Menganalisis produk coklat *praline*

II. Indikator :

1. Menjelaskan pengertian coklat
2. Menjelaskan fungsi coklat
3. Menjelaskan macam-macam coklat
4. Menjelaskan cara membuat coklat *praline*
5. Menjelaskan kriteria hasil coklat *praline*
6. Menjelaskan cara menggunakan coklat *praline*
7. Menjelaskan cara menyimpan coklat *praline*

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian coklat
2. Menjelaskan fungsi coklat
3. Menjelaskan macam-macam coklat
4. Menjelaskan cara membuat coklat *praline*

- Menjelaskan kriteria hasil coklat *praline*
- Menjelaskan cara menggunakan coklat *praline*
- Menjelaskan cara menyimpan coklat *praline*

IV. Materi Pembelajaran

- ANALISIS COKLAT PRALINE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 2 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> Memberi salam Pelajaran diawali dengan berdo’a Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari Menyampaikan materi yang akan dipelajari Menyampaikan materi yang akan didiskusikan Menyampaikan kriteria penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> Menjawab salam berdo’a Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru Menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Toleransi menghargai orang lain 	10 ‘
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang : Pengertian coklat, fungsi coklat, macam-macam 	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Menghargai orang lain Toleransi 	15’

	<p>coklat, cara membuat coklat <i>praline</i>, kriteria hasil coklat <i>praline</i>, cara menggunakan coklat <i>praline</i>, dan cara menyimpan coklat <i>praline</i></p> <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok <p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau dan menilai jalannya presentasi	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas- Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati	<ul style="list-style-type: none">- Menghargai Pendapat orang lain- Bekerja sama- Tanggung Jawab- Disiplin- Percaya diri- sopan	<p>30'</p> <p>20'</p> <p>30'</p>

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Bersama siswa Menyimpulkan materi - Evaluasi - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan materi - Siswa menjawab pertanyaan yang disampaikan oleh guru - Memperhatikan penjelasan guru dan mencatat tugas 	<ul style="list-style-type: none"> - Tanggung Jawab - Disiplin 	30'
----------------	---	---	--	-----

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, Papan tulis
- 3. Sumber Belajar :

Gisslen, W.(1946). *Professional Baking Sixth Edition*. USA

Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Tes
- 2. Bentuk Soal : Tertulis

1) Penilaian Tes

- Tes tertulis
- 1. Jelaskan pengertian coklat !
 - 2. Sebutkan macam-macam coklat !
 - 3. Sebutkan fungsi coklat !
 - 4. Sebutkan beberapa teknik mencairkan chocolate !
 - 5. Sebutkan 3 jenis coklat berdasarkan bahan yang digunakan !

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Coklat merupakan bahan pangan yang terbuat dari biji tanaman tropis yang bernama cocoa.	Total Skor = 15
1. Couverture chocolate 2. Compound chocolate 3. Baking imported chocolate	Total Skor = 15
1. Sebagai bahan penutup kue	Total Skor = 25

2. Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue 3. Sebagai ornamen kue 4. Sebagai bahan pengisi kue	
1. Au bain marie 2. Menggunakan cairan 3. Menggunakan oven 4. Menggunakan microwave 5. Teknik tempering 6. Menggunakan cara praktis	Total skor = 30
1. Dark chocolate 2. Milk chocolate 3. White chocolate	Total Skor = 15
	TOTAL SKOR = 100

Yogyakarta, 2 Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL



Wening Palupi, S.Pd
NIP. 19660415 199203 2004

Liana Duwi Praharsuri
NIM. 13511244020

MATERI COKLAT

A. Mengenal Coklat

Coklat terbuat dari biji tumbuhan tropis yang disebut dengan cocoa seeds. Dibeberapa Negara, seperti Belgia dan Perancis, cokelat bukan hanya sebagai panganan, tetapi juga dibuat sebagai art atau seni yang tidak pernah terpikirkan sebelumnya. Makin tinggi nilai seninya maka makin tinggi harganya. Berdasarkan rasanya, ada tiga jenis cokelat, yaitu pekat (dark), susu (milk), dan putih (white). Cokelat susu berasa manis, cokelat pekat terasa lebih pahit dengan kandungan lemak dan gula lebih sedikit, sedangkan cokelat putih adalah cokelat paling manis dan paling banyak mengandung lemak. Ada dua jenis cokelat blok yang terdapat dipasar yaitu compound dan couverture. Jenis compound bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30°- 32°C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal. Couverture adalah jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C. Cokelat modeling adalah cokelat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan cokelat biasa, cokelat modeling terbuat dari cokelat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastis yang dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas. Karena bentuknya yang unik dan bernilai seni, tidak mengherankan jika orang kadang merasa sayang dan ragu untuk memakan hasil-hasil kreasi cokelat modeling.

B. Fungsi coklat

Dibawah ini akan dijelaskan beberapa fungsi coklat, antara lain :

1. Coklat sebagai bahan penutup kue
2. Coklat sebagai bahan tambahan pembuatan kue
3. Coklat sebagai ornamen kue
4. Coklat sebagai bahan pengisi kue

a) Jenis-Jenis Coklat

Biji coklat dapat menghasilkan berbagai macam produk. Salah satu jenis produk olahan biji coklat adalah coklat batangan (coklat blok). Coklat blok mempunyai kandungan cocoa yang bervariasi dan sudah dicampur dengan bahan-bahan seperti susu, gula, dan lemak. Untuk menyesuaikan citarasa masyarakat Indonesia kandungan

cocoa butternya relative sedikit dan ditambah dengan lemak nabati sebagai pengganti cocoa butter. Coklat batangan dapat dibedakan menjadi 3 (Sufi Sy. 2000)

1. *Couverture chocolate (Profesional Baking Chocolate)*

Coklat jenis ini tergolong mewah dan mahal karena mengandung *cocoa butter* dalam prosentase tinggi sehingga mudah meleleh tetapi sedikit lebih lama bekunya. Kandungan *cocoa butter* yang tinggi mengharuskan coklat jenis ini harus melalui proses *tempering* guna menghasilkan coklat yang mengkilat. Bahan-bahan yang terkandung dalam couverture chocolate adalah *cocoa liquor* (cocoa Massa), lemak cocoa (*Cocoa butter*), lechitin (*emulsifier*), gula, vanilli dan susu bubuk.

Coklat couverture dapat digolongkan menjadi 4 yaitu bittersweet chocolate, dark chocolate, milk chocolate, dan white chocolate. Proses pengolahan coklat ini membutuhkan alat yang tepat dan penanganan yang khusus sehingga sering digunakan oleh industri dan hotel berbintang. Coklat jenis ini biasanya digunakan untuk membuat dekorasi, hiasan atau kerajinan berbahan dasar coklat, candy, dan praline.

Jenis *easy-melt chocolate (dark, milk, white chocolate)* yang berbentuk seperti kepingan koin biasanya digunakan sebagai pengganti *couverture chocolate* karena dalam proses pelelehannya lebih mudah yaitu dengan menggunakan teknik *tempering*.

2. *Compound chocolate*

Coklat compound cocok digunakan di daerah tropis seperti Indonesia. Bahan-bahan yang terkandung dalam compound chocolate adalah lemak nabati, coklat bubuk, lechitin (*emulsifier*), gula dan vanilli. Kandungan lemak nabati dalam *compound* coklat menggantikan cocoa butter sehingga coklat jenis ini mudah meleleh dan membeku kembali serta lebih elastis, dan agak lengket dilidah dan mempunyai rasa ngendal dan kaya akan aroma. *Compound chocolate* dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam cake, hiasan cookies, coklat dekor, coklat candy, coklat siram, dan lain-lain karena sifatnya sangat serbaguna maka coklat ini sering digunakan dalam home industri atau rumah tangga. Jenis coklat yang sering digunakan adalah masterbaker (*dark, milk, white compound chocolate*). Cara melelehkan coklat ini tidak sesulit pada *couverture chocolate* teknik yang sering digunakan adalah *au bain marie*, oven, dan microwave.

3. *Baking imported chocolate (coating chocolate)*

Baking imported chocolate mengandung bahan-bahan seperti lemak nabati, susu, gula, lechitin, dan vanilli. Baking chocolate sangat cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat ganache, butter cream, adonan cake, sauce dan minuman. Coklat jenis ini dapat dibedakan menjadi 3 yaitu :

3.1. *Unsweetened chocolate*

Coklat yang tidak mempunyai kandungan gula didalamnya. Biasanya coklat ini digunakan untuk kalangan yang mempunyai pantangan terhadap gula, rasanya lebih pekat.

3.2. *Bittersweet*

Sedikit mengandung gula dan rasanya agak pahit

3.3. *Semisweet*

Rasanya agak manis

Selain coklat diatas, masih banyak lagi hasil olahan coklat lainnya, seperti :

- 1) **Coklat chips**, adalah butir-butir cokelat kecil. Umumnya dijual dalam bentuk bulat, bentuk "tetesan air mata" yang dasarnya rata. Ukurannya pun beragam, dari yang besar sampai kecil, namun biasanya dijumpai yang berdiameter 1 cm. Cokelat chip dapat ditambahkan di kue kering, panekuk, waffle, puding, muffin, crêpes, pai, cokelat panas, dan berbagai macam kue basah. Cokelat chip dapat pula dijumpai di produk makanan lain seperti granola, es krim, dan trail mix.
- 2) **Cocoa powder**, atau Coklat bubuk terbuat dari bungkil/ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Bungkil ini dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung coklat. Coklat bubuk ada 2 jenis, yang pertama melalui proses natural dan yang kedua melalui proses dutch. Cocoa natural sedikit asam, sedangkan cocoa dutch warnanya lebih gelap dan coklatnya lebih lembut. Cocoa proses dutch lebih disukai untuk membuat coklat panas karena aromanya lebih lembut. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual dipasaran adalah jenis cocoa natural. Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat atau balok coklat pahit, dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga tinggal 18- 23%. Coklat jenis ini berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Banyak sekali yang menggunakan coklat bubuk jenis ini sebagai bahan campuran untuk membuat kue.

- 3) **Coklat meyses**, adalah butiran-butiran cokelat yang digunakan sebagai teman makan roti, penghias dan penambah rasa pada cake, kue terang, bulan, donat dan es krim.

Dari ketiga penggolongan coklat batangan diatas masing-masing memiliki jenis coklat yaitu dark chocolate, milk chocolate, dan white chocolate. Ketiga jenis coklat tersebut perbedaannya terletak pada komposisi bahan, yaitu sebagai berikut:

a. ***Dark chocolate***

Rasa pahit yang ada pada coklat ini identik dengan kemewahan serta sentuhan continental karena bangsa eropa sangat menyukai coklat yang bercitarasa pahit. Kandungan lemak padat coklat paling tinggi yaitu 75% dan tidak mengandung gula sehingga kaya akan citarasa dan mempunyai kepekatan coklat yang tinggi. Dalam dunia kuliner coklat ini cocok digunakan untuk membuat hidangan penutup (dessert) dan cake

b. ***Milk chocolate***

Mengandung susu bubuk atau susu kental dan 20% terdiri dari coklat padat, sehingga mempunyai rasa lembut dan manis coklat ini sangat disukai oleh anak-anak karena mempunyai rasa manis. Sangat cocok untuk dileleh dan dimasak tetapi hasilnya kurang menarik karena warna coklat ini terlalu lembut

c. ***White chocolate***

White coklat tidak mengandung lemak padat coklat, terbuat dari 20% mentega cocoa (*cocoa butter*) dan 55% gula, susu, dan lemak, coklat ini berasa manis dan bertekstur lembut. *White* coklat secara teknik bukan coklat karena tidak terbuat dari coklat solid (*pasta cocoa*). Warna putih ditimbulkan karena tidak menggunakan sari coklat (*cocoa liquor*) ataupun coklat bubuk serta kandungan minyak nabati sebagai ganti dari cocoa butter oleh karena itu sifat *white* coklat lebih sulit untuk dilelehkan. Akan tetapi sifat itu dapat ditangani dengan memilih merk *white chocolate* yang mengandung cocoa butter yang tinggi yang akan menimbulkan aroma khas.

C. Teknik Mencairkan Coklat

1. Menggunakan uap air (*Au Bain Marie*)

Teknik *au bain marie* (teknik tim) adalah teknik melelehkan coklat dengan menggunakan 2 buah panci atau panci tim. Adapun caranya sebagai berikut :

- a. Masukkan air kedalam panci yang lebih besar lalu dididihkan, sementara panci yang lebih kecil diisi dengan coklat yang sudah dipotong-potong.
- b. Jika sudah mendidih matikan api letakkan panci yang ada coklatnya diatas panci yang ada air mendidihnya.
- c. Biarkan hingga coklat meleleh sambil sesekali diaduk.

Suhu yang dibutuhkan untuk melelehkan jenis coklat yang satu dengan lainnya berbeda karena tiap jenis coklat mempunyai karakteristik bahan yang berbeda sehingga membutuhkan suhu yang berbeda pula, seperti pada jenis **dark chocolate menggunakan air mendidih dengan suhu 100°C**, sedangkan pada **white dan milk chocolate suhu air yang digunakan maksimal 70°C**. Hal ini disebabkan *white chocolate* mengandung kadar gula dan susu yang tinggi. Apabila suhu pengetiman melebihi 70°C akan membuat coklat menjadi menggumpal karena proses karamelisasi yang diakibatkan oleh adanya kalsium yang terdapat pada susu yang bersifat higroskopis atau menyerap air.

Teknik *au bain marie* paling banyak digunakan karena alat yang digunakan mudah didapat, teknik pelelehannya mudah, hasilnya paling baik, tingkat kegagalan rendah.

2. Menggunakan cairan

Teknik melelehkan coklat dengan menggunakan cairan ini dapat dilakukan dengan menggunakan sauce pan. Cairan yang dapat digunakan untuk melelehkan coklat juga sebagai bahan tambahan adalah susu cair, butter atau mentega, fresh cream. Cara melelehkan coklat dengan menggunakan cairan adalah :

- a. Memasukkan potongan coklat dalam sauce pan atau panci bertangkai, kemudian tuangi dengan cairan.
- b. Masak dengan api kecil sampai coklat meleleh dan tercampur rata.

Metode pelelehan ini biasanya digunakan untuk membuat saus dan isian pada praline. (Cucu Cahyana, 2004)

3. Menggunakan oven

Teknik ini menggunakan udara panas sebagai perantara untuk melelehkan coklat dalam oven. Prosedur melelehkan coklat dalam oven ini dikemukakan oleh Cucu Cahyana (2004) adalah :

- a. Panaskan terlebih dahulu oven dengan suhu 95°C.
- b. Masukkan coklat potong dalam pinggan tahan panas.
- c. Masukkan dalam oven selama beberapa menit jangan menunggu semua coklat meleleh sudah harus dikeluarkan aduk hingga coklat meleleh keseluruhannya sehingga coklat tidak kering.

Teknik ini lebih praktis tetapi perlu diperhatikan waktu pelelehan tidak boleh terlalu lama karena akan membuat coklat menjadi kering

4. Menggunakan microwave

Teknik ini menggunakan teknologi yang lebih canggih dengan waktu yang sangat singkat dan panas sedang. Waktu yang dibutuhkan untuk melelehkan coklat dengan microwave adalah 30 detik dengan panas sedang, sedangkan untuk jenis milk dan white chocolate waktu yang digunakan untuk melelehkan kurang dari 2 menit. Coklat yang dilelehkan dengan menggunakan microwave tidak akan membuat permukaan coklat leleh tetapi bagian dalam coklat sudah meleleh karena itu perlu mengaduknya guna mengetahui apakah coklat sudah meleleh atau belum. (Hari Susana, 2005)

5. Menggunakan cara praktis

Cara praktis yang digunakan disini adalah untuk menghemat waktu tenaga dan alat. Adapun caranya adalah masukkan potongan coklat dalam kantong plastik segitiga atau pipping bag, ikat bagian ujungnya sampai rapat. Masukkan dalam air yang mendidih jika coklat sudah meleleh angkat dari air.

6. Teknik tempering

Tempering adalah proses melelehkan coklat dengan memanaskan dan mendinginkan coklat dengan suhu yang tepat untuk menghasilkan coklat yang halus mengkilap dan lembut. Prosedur ini hanya digunakan pada jenis coklat couverture karena mengandung lemak cocoa. Produk yang sering menggunakan teknik tempering adalah untuk membuat *delicious chocolate candy* atau *praline*, karena menghasilkan coklat yang kokoh dan mempunyai warna yang mengkilap

Metode – metode dalam tempering coklat adalah sebagai berikut :

1. Metode Au Bain Marie (tim)

Yaitu metode pelelehan coklat menggunakan panci perebusan ganda atau double boiling dan suhu air yang digunakan rendah. Hal yang harus diperhatikan adalah agar tidak ada air yang masuk ke dalam adonan coklat.

Langkah – langkah metode ini yaitu :

- 1) Cincang coklat sehingga ukurannya kecil untuk mempermudah proses pelelehan coklat
- 2) Tempatkan coklat cincang pada panci yang lebih kecil ,siapkan air panas pada panci yang berukuran lebih besar.
- 3) Panaskan coklat hingga hampir meleleh semuanya,aduk sesekali hingga semua coklat meleleh , halus dan kental lalu angkat.

2. Metode Tablier

Metode ini merupakan metode pelelehan dengan menggunakan meja marmer atau stainless untuk membantu menurunkan suhu coklat dengan cara menuang sepertiga coklat ke meja kemudian dicampur kembali pada panci.

Langkah – langkah melelehkannya adalah :

- a. Coklat couverture dipotong kecil dan lelehkan dengan teknik au bain marie
- b. Ukur suhu coklat dengan temperature 45-50°C (proses memanaskan)
- c. Tuangkan dua pertiga bagian coklat diatas meja marmer ratakan dengan menggunakan scraper hingga mencapai suhu 26-28°C (proses mendinginkan)
- d. Angkat coklat dari atas meja marmer dan masukkan kembali ke dalam sisa bagian coklat dalam mangkuk, aduk-aduk (jangan dikocok) hingga mencapai suhu 30-32°C
- e. Coklat siap digunakan. (Saji, 2005).

3. Metode Injection (penyuntikan)

Metode ini sangat sederhana dalam pengerjaannya yaitu :

- 1) Coklat dipotong kecil – kecil , dipanaskan sebagian coklat sampai suhunya mencapai 40 C.
- 2) Kemudian setelah mencair, masukkan sisa potongan coklat kedalam panci dan diaduk kembali hingga seluruhnya mencair.
- 3) Coklat siap untuk digunakan.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP PRAKTEK)

Mata Pelajaran : PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester : XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik / Tema : 3.1. Membuat Ornamen Kue

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka : 2

I. Kompetensi Dasar

3.1 Membuat Ornamen Kue

II. Indikator :

1. Menentukan bahan pembuatan ornamen kue
2. Menentukan peralatan pembuatan ornamen kue
3. Menjelaskan kriteria hasil ornamen kue sesuai resep standart
4. Menjelaskan cara menyimpan ornamen kue sesuai dengan prosedur
5. Membuat ornamen kue sesuai dengan kriteria

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menentukan bahan pembuatan ornamen kue
2. Menentukan peralatan pembuatan ornamen kue
3. Menjelaskan kriteria hasil ornamen kue sesuai resep standart
4. Menjelaskan cara menyimpan ornamen kue sesuai dengan prosedur
5. Membuat ornamen kue sesuai dengan kriteria

IV. Materi Pembelajaran

- MEMBUAT ORNAMEN KUE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning

2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 2 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> - Memberi salam - Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari - Cek persiapan praktik siswa dengan tanya - jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru - Menjawab pertanyaan guru - Menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa ingin tahu - Toleransi menghargai orang lain 	15 ‘
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tata kerja/praktek membuat ornamen kue <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat ornamen kue - Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh 	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa ingin tahu - Toleransi - Rajin - Tertib - Terampil - Kerjasama - Peduli lingkungan 	90’

	<p>guru dalam praktik kelompok dan menanyakan hal yang belum jelas</p> <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengamati dan menilai proses pembuatan ornamen kue <p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik 	<p>- Peserta didik membuat ornamen kue sesuai dengan tugas masing-masing kelompok</p> <p>- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati</p>		
Penutup	<p>Menutup pelajaran dengan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengevaluasi hasil praktik - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya 	<ul style="list-style-type: none"> - Memperhatikan penilaian guru - Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya 	<ul style="list-style-type: none"> - Tanggung Jawab - Menghargai orang lain - cermat 	7,5'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, peralatan praktik dan bahan untuk membuat ornamen kue
- 3. Sumber Belajar : Baking book, Patiseri jilid II

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Non tes
- 2. Bentuk Soal : Unjuk kerja

1) Penilain Praktik/unjuk kerja

PRACTICE ANALYSIS
TH : 2016-2017

Kelas : Day/Date :
Mapel : Topik/KD :

NO	NAME	G	PRODUCT	SCORE					TOTAL SCORE
				Preparation	Proccess	Product	Attitude	Time	
				10	50	20	10	10	
1	ADINDA KHOIRIYAH								
2	AFIAH NUR AZIZAH								
3	ANIS HIDAYAH								
4	ANISA PANGESTIKA								
5	AULIA ANNIS SALMIA								
6	BETSY SEKAR KINANTI								
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH								
8	CITRA EKA MELIANI DEWI								
9	DHINA NUR MAYASARI								
10	DIAH DWI WAHYUNI								
11	DIAS PUSPITA SARI								
12	DINI ANINDYASTI								
13	DWI SULISTYOWATI								
14	DWI USWATUN KHASANAH								
15	ELSAFANI DEWANTARI								
16	GALUH AYU OKTAVIANA								
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI								
18	HELGA LIA IRBAH								
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA								
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO								
21	LARABELLA AMANDA								
22	MAULANA ISKANDAR Z.								
23	MOCHAMMAD IFAN								

24	NADIEKA NOURKA N.								
25	OKTAVIANA NUR AINI								
26	PUJI FENIYANTI								
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY								
28	R.R VERONICA WIDYA S.								
29	TAMARA DYAH AYU A.								
30	TANTRI KARTIKO SARI								
31	WINDI KARDILA								

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL




Wening Palupi, S.Pd

NIP. 19660415 199203 2004

Liana Duwi Praharsuri

NIM. 13511244020

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

Hari/Tgl : Rabu, 10 Agustus 2016

Topik : Ornamen Kue&Coklat

No	Nama	G	Produk	Score					Total
				Prepare	Procces	Product	Attitude	Time	
1	ADINDA KHOIRIYAH	4	Ornamen	7	40	18	8	6	79
2	AFLAH NUR AZIZAH	5	Ornamen	7	40	18	8	6	79
3	ANIS HIDAYAH	2	Ornamen	8	40	18	8	6	80
4	ANISA PANGESTIKA	2	Ornamen	7	40	18	8	6	79
5	AULIA ANNIS SALMIA	3	Ornamen	7	40	18	8	6	79
6	BETSY SEKAR KINANTI	3	Ornamen	7	40	18	8	6	79
7	CHINTYA RATIH MEI S.	10	Ornamen	8	40	18	8	6	80
8	CITRA EKA MELIANI D.	7	Ornamen	8	40	19	8	6	81
9	DHINA NUR MAYASARI	16	Ornamen	8	40	19	8	6	81
10	DIAH DWI WAHYUNI	8	Ornamen	8	40	19	8	6	81
11	DIAS PUSPITA SARI	6	Ornamen	7	40	18	8	6	79
12	DINI ANINDYASTI	1	Ornamen	6	40	18	8	6	78
13	DWI SULISTYOWATI	8	Ornamen	8	40	18	8	6	80
14	DWI USWATUN K.	4	Ornamen	7	40	18	8	6	79
15	ELSAFANI DEWANTARI	14	Ornamen	8	40	18	8	6	80
16	GALUH AYU OKTAVIANA	15	Ornamen	8	40	19	8	6	81
17	GARDENIA ARIANNE R.	14	Ornamen	7	40	18	8	6	79
18	HELGA LIA IRBAH	12	Ornamen	8	40	18	8	6	80
19	JULIOO DUNAM V.	12	Ornamen	7	40	18	8	6	79
20	JUNINDRA TRI WAHYU P.	13	Ornamen	8	40	18	7	6	79
21	LARABELLA AMANDA	5	Ornamen	6	40	18	8	6	78
22	MAULANA ISKANDAR Z.	11	Ornamen	7	40	17	7	6	77
23	MOCHAMMAD IFAN	11	Ornamen	7	40	17	7	6	77
24	NADIEKA NOURKA N.	13	Ornamen	8	40	18	7	6	79
25	OKTAVIANA NUR AINI	15	Ornamen	8	40	18	8	6	80
26	PUJI FENIYANTI	6	Ornamen	7	40	18	8	6	79
27	R.M. NUR MUH. RIZKY	9	Ornamen	7	40	18	8	6	79
28	R.R VERONICA WIDYA S.	1	Ornamen	8	40	18	8	6	80
29	TAMARA DYAH AYU A.	16	Ornamen	7	40	19	8	6	80
30	TANTRI KARTIKO SARI	10	Ornamen	8	40	19	8	6	81
31	WINDI KARDILA	7	Ornamen	8	40	19	8	6	81

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET ORNAMEN KUE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 1 dari 9
	Semester I	Ornamen kue (royal icing dan coklat)	225 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET ORNAMEN KUE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 2 dari 9
	Semester I	Ornamen kue (royal icing dan coklat)	225 menit

4.1.Membuat ornamen kue

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat ornamen kue, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan ornamen kue royal icing
2. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan ornamen kue “coklat”
3. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan ornamen kue royal icing
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan ornamen kue “coklat”
5. Melaksanakan proses pembuatan ornamen kue royal icing
6. Melaksanakan proses pembuatan ornamen kue “coklat”

D. Petunjuk K3

1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi ornamen kue.
4. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
5. Pendidik melakukan demo tentang ornamen kue yang akan dipraktikkan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET ORNAMEN KUE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 3 dari 9
	Semester I	Ornamen kue (royal icing dan coklat)	225 menit

6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik ornamen kue dan mengamati karakteristik ornamen kue, jenis dan fungsi bahan untuk pembuatan ornamen kue.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET ORNAMEN KUE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 4 dari 9
	Semester I	Ornamen kue (royal icing dan coklat)	225 menit

F. Lampiran Resep

RESEP ROYAL ICING

Bahan :

- 1 butir putih telur (25 gr)
- 200 gr gula halus
- 1 sdt perasan jeruk nipis

Cara Membuat :

- Aduk putih telur dengan ballon whisk, lalu masukkan gula halus perlahan-lahan sambil terus diaduk sampai mendapatkan tekstur yang diinginkan
- Tambahkan perasan jeruk nipis, aduk sampai rata
- Royal icing siap untuk digunakan

RESEP ORNAMEN COKLAT

Bahan :

- 50 gr dark coklat compound


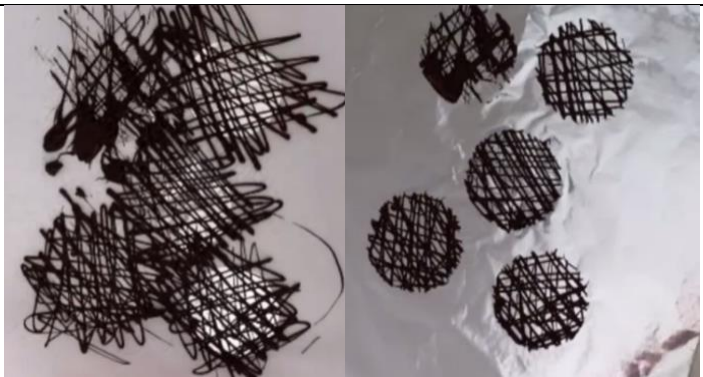

Cara Membuat :

- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh, aduk hingga agak mengental lalu masukkan dalam piping bag
- Coklat siap digunakan untuk menghias

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET ORNAMEN KUE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 5 dari 9
	Semester I	Ornamen kue (royal icing dan coklat)	225 menit

Lampiran Gambar

Ornamen Coklat dan Royal Icing

Chocolate Leaves	
Chocolate Circle	
Chocolate Drizzle (bentuk piping)	



DINAS PENDIDIKAN
PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Jalan Kenari 4 Yogyakarta

JOBSHEET ORNAMEN KUE

Tgl. : 10 Agustus 2016

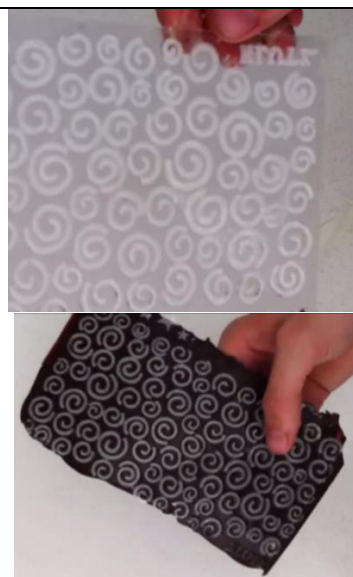
Hal. 6 dari 9

Semester I

Ornamen kue (royal icing dan coklat)

225 menit

Chocolate pettern



Royal Icing



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP PRAKTEK)

Mata Pelajaran : PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester : XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik / Tema : 3.1. Pembuatan Produk Coklat Praline

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka : 2

I. Kompetensi Dasar

3.1 Pembuatan Produk Coklat Praline

II. Indikator :

1. Menentukan bahan pembuatan coklat praline
2. Menentukan peralatan pembuatan coklat praline
3. Menjelaskan kriteria hasil produk coklat praline sesuai resep standart
4. Menjelaskan cara menyimpan coklat praline sesuai dengan prosedur
5. Membuat coklat praline sesuai dengan kriteria

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menentukan bahan pembuatan coklat praline
2. Menentukan peralatan pembuatan coklat praline
3. Menjelaskan kriteria hasil produk coklat praline sesuai resep standart
4. Menjelaskan cara menyimpan coklat praline sesuai dengan prosedur
5. Membuat coklat praline sesuai dengan kriteria

IV. Materi Pembelajaran

- PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning

2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 2 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> - Memberi salam - Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari - Cek persiapan praktik siswa dengan tanya - jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru - Menjawab pertanyaan guru - Menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa ingin tahu - Toleransi menghargai orang lain 	15 ‘
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tata kerja/praktek membuat ornamen kue <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok mebuat ornamen kue - Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam 	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa ingin tahu - Toleransi - Rajin - Tertib - Terampil - Kerjasama - Peduli lingkungan 	90’

		<p>praktik kelompok dan menanyakan hal yang belum jelas</p>		
	<p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengamati dan menilai proses pembuatan ornamen kue 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik membuat ornamen kue sesuai dengan tugas masing-masing kelompok 		
	<p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati 		

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru mengevaluasi hasil praktik - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya, menyiapkan materi tentang bahan pengisi kue 	<ul style="list-style-type: none"> - Memperhatikan penilaian guru - Memcatat tugas untuk pertemuan berikutnya 	<ul style="list-style-type: none"> - Tanggung Jawab - Menghargai orang lain - cermat 	7,5'
----------------	---	---	---	------

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power point
2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, peralatan praktik dan bahan untuk membuat ornamen kue
3. Sumber Belajar : Baking book, Patiseri jilid II

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non tes
2. Bentuk Soal : Unjuk kerja

- 1) Penilaian Praktik/unjuk kerja

PRACTICE ANALYSIS

TH : 2016-2017

Kelas :
Mapel :

Day/Date :
Topik/KD :

NO	NAME	G	PRODUCT	SCORE					TOTAL SCORE
				Preparation	Proccess	Product	Attitude	Time	
				10	50	20	10	10	
1	ADINDA KHOIRIYAH								
2	AFIAH NUR AZIZAH								
3	ANIS HIDAYAH								
4	ANISA PANGESTIKA								
5	AULIA ANNIS SALMIA								
6	BETSY SEKAR KINANTI								

7	CHINTYA RATIH MEI SARAH								
8	CITRA EKA MELIANI DEWI								
9	DHINA NUR MAYASARI								
10	DIAH DWI WAHYUNI								
11	DIAS PUSPITA SARI								
12	DINI ANINDYASTI								
13	DWI SULISTYOWATI								
14	DWI USWATUN KHASANAH								
15	ELSAFANI DEWANTARI								
16	GALUH AYU OKTAVIANA								
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI								
18	HELGA LIA IRBAH								
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA								
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO								
21	LARABELLA AMANDA								
22	MAULANA ISKANDAR Z.								
23	MOCHAMMAD IFAN								
24	NADIEKA NOURKA N.								
25	OKTAVIANA NUR AINI								
26	PUJI FENIYANTI								
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY								
28	R.R VERONICA WIDYA S.								
29	TAMARA DYAH AYU A.								
30	TANTRI KARTIKO SARI								
31	WINDI KARDILA								

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing PPL



Wening Palupi, S.Pd


NIP. 19660415 199203 2004

Mahasiswa PPL



Liana Duwi Prahauri

NIM. 13511244020


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 1 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 2 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

4.1.Membuat produk coklat praline


C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat produk coklat praline, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi selai nanas
2. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi kacang mede
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi yangko
4. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi kismis
5. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi selai nanas
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi kacang mede
7. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi yangko
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan produk coklat praline isi kismis
9. Melaksanakan proses pembuatan produk coklat praline isi selai nanas
10. Melaksanakan proses pembuatan produk coklat praline isi kacang mede
11. Melaksanakan proses pembuatan produk coklat praline isi yangko
12. Melaksanakan proses pembuatan produk coklat praline isi kismis


D. Petunjuk K3

1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 3 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi produk coklat praline.
4. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
5. Pendidik melakukan demo tentang produk coklat praline yang akan dipraktikkan.
6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik produk coklat praline dan mengamati karakteristik coklat praline, jenis dan fungsi bahan untuk pembuatan ornamen kue.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 4 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

F. Lampiran Resep

1. RESEP COKLAT PRALINE

Coklat praline isi kacang mede

Bahan :

- 75 gr dark coklat compound

Bahan Isi :

- 20 gr kacang mede (sudah dioven)

Cara Membuat :

- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh masukkan dalam piping bag
- Masukkan coklat kedalam cetakan praline sampai setengah cetakan, ratakan coklat di dinding cetakan lalu masukkan bahan isi
- Tutup setengahnya dengan coklat sampai cetakan penuh
- Dinginkan di suhu ruangan sampai mengeras, setelah itu dinginkan dalam refrigerator selama 2 menit, keluarkan
- Keluarkan dari cetakan dan coklat praline siap untuk dihias dan dihidangkan


Coklat praline isi kismis

Bahan :

- 75 gr dark coklat compound

Bahan Isi :

- 20 gr kismis

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 5 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

Cara Membuat :

- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh masukkan dalam piping bag
- Masukkan coklat kedalam cetakan praline sampai setengah cetakan, ratakan coklat di dinding cetakan lalu masukkan bahan isi
- Tutup setengahnya dengan coklat sampai cetakan penuh
- Dinginkan disuhu ruangan sampai mengeras, setelah itu dinginkan dalam refrigerator selama 2 menit, keluarkan
- Keluarkan dari cetakan dan coklat praline siap untuk dihias dan dihidangkan
-

Coklat praline isi yangko

Bahan :


- 75 gr dark coklat compound

Bahan Isi :

- 20 gr yangko

Cara Membuat :

- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh masukkan dalam piping bag
- Masukkan coklat kedalam cetakan praline sampai setengah cetakan, ratakan coklat di dinding cetakan lalu masukkan bahan isi
- Tutup setengahnya dengan coklat sampai cetakan penuh
- Dinginkan disuhu ruangan sampai mengeras, setelah itu dinginkan dalam refrigerator selama 2 menit, keluarkan
- Keluarkan dari cetakan dan coklat praline siap untuk dihias dan dihidangkan

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 6 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

Coklat praline isi kismis

Bahan :

- 75 gr dark coklat compound

Bahan Isi :

- 20 gr selai nanas

Cara Membuat :


- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh masukkan dalam piping bag
- Masukkan coklat kedalam cetakan praline sampai setengah cetakan, ratakan coklat di dinding cetakan lalu masukkan bahan isi
- Tutup setengahnya dengan coklat sampai cetakan penuh
- Dinginkan disuhu ruangan sampai mengeras, setelah itu dinginkan dalam refrigerator selama 2 menit, keluarkan
- Keluarkan dari cetakan dan coklat praline siap untuk dihias dan dihidangkan

Bahan selai nanas :

- 400 gr , kupas sampai bersih lalu parut
- 100 gr gula pasir

Cara membuat selai :

- Kupas buah nanas sampai bersih lalu parut
- Masak dengan gula pasir, aduk-aduk dan tunggu hingga cairan meresap
- Dinginkan selai nanas
- Selai nanas siap untuk digunakan

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN PRODUK COKLAT PRALINE		
	Tgl. : 10 Agustus 2016		Hal. 7 dari 9
	Semester I	<i>Coklat praline isi kacang mede, kismis, selai nanas, dan yangko</i>	225 menit

Cara Membuat :

- Lelehkan dark coklat compound dengan metode au bain marie
- Setelah meleleh masukkan dalam piping bag
- Masukkan coklat kedalam cetakan praline sampai setengah cetakan, ratakan coklat di dinding cetakan lalu masukkan bahan isi
- Tutup setengahnya dengan coklat sampai cetakan penuh
- Dinginkan disuhu ruangan sampai mengeras, setelah itu dinginkan dalam refrigerator selama 2 menit, keluarkan
- Keluarkan dari cetakan dan coklat praline siap untuk dihias dan dihidangkan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id

WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP TEORI)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 3.1. Mendeskripsikan bahan pengisi kue
Tema	
Alokasi Waktu	: 2 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 4

I. Kompetensi Dasar

3.1. Mendeskripsikan bahan pengisi kue

II. Indikator :

1. Menjelaskan pengertian bahan pengisi kue
2. Menjelaskan fungsi bahan pengisi kue
3. Menjelaskan macam-macam bahan pengisi kue berdasarkan kategorinya
4. Menjelaskan cara membuat bahan pengisi kue
5. Menjelaskan kriteria hasil bahan pengisi kue
6. Menjelaskan cara menggunakan bahan pengisi kue

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian bahan pengisi kue
2. Menjelaskan fungsi bahan pengisi kue
3. Menjelaskan macam-macam bahan pengisi kue berdasarkan kategorinya
4. Menjelaskan cara membuat bahan pengisi kue
5. Menjelaskan kriteria hasil bahan pengisi kue
6. Menjelaskan cara menggunakan bahan pengisi kue

IV. Materi Pembelajaran

- MENDESKRIPSIKAN BAHAN PENGISI KUE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 3. Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah , Games

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Wa ktu
	Guru	Siswa		
TM 4 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none">- Memberi salam- Pelajaran diawali dengan berdo’a- Apersepsi dan motivasi- Menyampaikan materi yang akan dipelajari- Menyampaikan materi yang akan didiskusikan- Menyampaikan kriteria penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Menjawab salam berdo’a- Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru- Menanyakan hal yang belum jelas	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Toleransi menghargai orang lain	5’
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none">- Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang : Pengertian bahan pengisi kue, fungsi bahan pengisi kue, macam-macam bahan pengisi kue, cara membuat bahan pengisi kue, kriteria hasil bahan pengisi kue, dan cara menggunakan bahan pengisi kue	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Menghargai orang lain- Toleransi	10’

	<p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas	<ul style="list-style-type: none">- Menghargai Pendapat orang lain- Bekerja sama- Tanggung Jawab- Disiplin	25'
	<p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok	<ul style="list-style-type: none">- Percaya diri- sopan	20'
	<p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau dan menilai jalannya presentasi	<ul style="list-style-type: none">- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati		20'
Penutup	<ul style="list-style-type: none">- Bersama siswa Menyimpulkan materi- Evaluasi- Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.	<ul style="list-style-type: none">- Menyimpulkan materi- Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru- Memperhatikan penjelasan guru dan mencatat tugas	<ul style="list-style-type: none">- Tanggung Jawab- Disiplin	10'

--	--	--	--	--

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor
- 3. Sumber Belajar : Patiseri jilid II untuk SMK

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Tes
- 2. Bentuk Soal : Tertulis

1) Penilaian Tes

ISIAN SINGKAT !

- 1. Bahan makanan yang digunakan sebagai bahan pengisi yang bertujuan menambah cita rasa pada kue merupakan pengertian dari
- 2. Kue yang ditambah dengan bahan pengisi kue mempunyai harga yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan kue yang belum ditambahkan bahan pengisi, salah satu fungsi diatas merupakan penjelasan dari fungsi kue sebagai
- 3. Cream yang terbuat dari kuning telur, gula pasir, susu cair, maizena, butter, dan vanilla essens serta dibuat dengan cara dimasak adalah
- 4. Current, suntana, raisin, dan kurma termasuk golongan
- 5. Isian gurih memiliki bahan dasar yang terbuat dari tepung dan mentega yang dinamakan
- 6. Bahan pengental yang berwarna putih merupakan pengertian dari
- 7. Cream yang dibuat dari susu, kuning telur, gula, maizena, dan krim kental adalah
- 8. Buah kering yang dibuat dari sejenis anggur hitam, berbentuk kecil-kecil yang dikeringkan adalah
- 9. Kue yang diisi dengan bahan pengisi kue akan lebih menarik untuk dibeli jika dibandingkan dengan kue yang belum diisi dengan bahan pengisi kue, pernyataan ini merupakan fungsi bahan pengisi sebagai.....
- 10. Bahan pengisi kue dari segi rasa dibedakan ke dalam dua jenis yaitudan.....

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Bahan pengisi kue	Total skor : 10
2. Peningkatkan nilai jual produk	Total skor : 10
3. Pastry cream	Total skor : 10
4. Buah kering	Total skor : 10
5. Roux	Total skor : 10
6. White roux	Total skor : 10
7. Diplomat cream	Total skor : 10
8. Current	Total skor : 10
9. Penarik minat konsumen untuk membeli	Total skor : 10
10. Bahan pengisi dengan rasa manis dan bahan pengisi dengan rasa gurih	Total skor : 10
	TOTAL SKOR : 100

Yogyakarta, 23 Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing PPL



Wening Palupi, S.Pd
NIP. 19660415 199203 2004

Mahasiswa PPL



Liana Duwi Praharsuri
NIM. 13511244020



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id

WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP TEORI)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 3.2. Membedakan macam-macam bahan penutup kue
Tema	berdasarkan karakteristik, bahan yang digunakan, dan kriteria hasil
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 4

I. Kompetensi Dasar

3.2. Membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik, bahan yang digunakan, dan kriteria hasil

II. Indikator :

1. Menjelaskan pengertian bahan penutup kue
2. Menjelaskan fungsi bahan penutup kue
3. Menjelaskan macam-macam bahan penutup kue
4. Menjelaskan cara membuat bahan penutup kue
5. Menjelaskan kriteria hasil bahan penutup kue
6. Menjelaskan cara menggunakan bahan penutup kue

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian bahan penutup kue
2. Menjelaskan fungsi bahan penutup kue
3. Menjelaskan macam-macam bahan penutup kue
4. Menjelaskan cara membuat bahan penutup kue

- Menjelaskan kriteria hasil bahan penutup kue
- Menjelaskan cara menggunakan bahan penutup kue

IV. Materi Pembelajaran

- MEMBEDAKAN MACAM-MACAM BAHAN PENUTUP KUE BERDASARKAN KARAKTERISTIK, BAHAN YANG DIGUNAKAN, DAN KRITERIA HASIL

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah , Games

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 4 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> Memberi salam Pelajaran diawali dengan berdo’a Apersepsi dan motivasi Menyampaikan materi yang akan dipelajari Menyampaikan materi yang akan didiskusikan Menyampaikan kriteria penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> Menjawab salam berdo’a Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru Menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Toleransi menghargai orang lain 	10 ‘
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang : Pengertian bahan penutup kue, fungsi bahan penutup 	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Menghargai orang lain 	15’

	<p>kue, macam-macam bahan penutup kue, cara membuat bahan penutup kue, kriteria hasil bahan penutup kue, dan cara menggunakan bahan penutup kue</p> <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok <p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau dan menilai jalannya presentasi	<p>materi diskusi kelompok</p> <ul style="list-style-type: none">- Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas- Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati	<ul style="list-style-type: none">- Toleransi- Menghargai Pendapat orang lain- Bekerja sama- Tanggung Jawab- Disiplin- Percaya diri- sopan	<p>30'</p> <p>20'</p> <p>30'</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none">- Bersama siswa Menyimpulkan materi	<ul style="list-style-type: none">- Menyimpulkan materi	<ul style="list-style-type: none">- Tanggung Jawab- Disiplin	<p>30'</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Evaluasi- Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.	<ul style="list-style-type: none">- Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru- Memperhatikan penjelasan guru dan mencatat tugas		
--	---	---	--	--

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor
- 3. Sumber Belajar : Patiseri jilid I dan II untuk SMK

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Tes
- 2. Bentuk Soal : Tertulis

1) Penilaian Tes

ISIAN SINGKAT !

- 1. Bahan makanan yang digunakan untuk melapisi kue yang bertujuan untuk menutupi kekurangan pada kue, merupakan pengertian dari
- 2. Bahan penutup kue yang terbuat dari shortening, gula halus/sirup vanila, dan susu kental manis adalah
- 3. Bahan pelapis kue yang terbuat dari campuran dark cooking cocholate dan whipping cream adalah
- 4. Marzipan dan plastik icing memiliki bentuk yang hampir sama, yang membedakan antara kedua jenis bahan pelapis tersebut adalah
- 5. Dalam pembuatan butter cream akan lebih bagus jika memakai gula cair/sirup vanila, hal ini akan berpengaruh pada
- 6. Glaze terdiri dari 3 macam yaitu
- 7. Bahan pelapis kue yang terbuat dari gula halus dengan tekstur elastis yang dapat digunakan dengan menambahkan berbagai tambahan warna adalah
- 8. Dalam pembuatan kue tidak bisa lepas dari berbagai kesalahan dalam penanganan yang dapat menyebabkan permukaan kue terkelupas, bentuknya tidak simetris dan lain sebagainya. Hal ini dapat diatasi dengan pemakaian bahan penutup kue sehingga hasil lebih rapi dan cantik. Pernyataan diatas merupakan salah satu fungsi bahan penutup kue untuk
- 9. Water glaze dipakai untuk membuat kue lebih tampak.....
- 10. Bahan pelapis kue yang harganya relatif lebih mahal karena penambahan kacang almond sebagai salah satu bahan utama adalah

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Bahan penutup kue	Total skor : 10
2. Butter cream	Total skor : 10
3. Ganache	Total skor : 10
4. Kualitas	Total skor : 10
5. Tekstur	Total skor : 10
6. Water glaze, fruits glaze, dan chocolate glaze	Total skor : 10
7. Plastik icing	Total skor : 10
8. Menutupi kekurangan pada kue	Total skor : 10
9. Halus dan mengkilap	Total skor : 10
10. Marzipan	Total skor : 10
	TOTAL SKOR : 100

Yogyakarta, 23 Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL



Wening Palupi, S.Pd
NIP. 19660415 199203 2004

Liana Duwi Praharsuri
NIM. 13511244020

LEMBAR PENILAIAN RANGKUMAN

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

No	Nama	Ornamen Kue	Bahan Penutup dan Pengisi
1	ADINDA KHOIRIYAH	80	80
2	AFIAH NUR AZIZAH		
3	ANIS HIDAYAH	82	80
4	ANISA PANGESTIKA	80	
5	AULIA ANNIS SALMIA	80	80
6	BETSY SEKAR KINANTI	82	80
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	80	80
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	87	85
9	DHINA NUR MAYASARI	82	82
10	DIAH DWI WAHYUNI	87	85
11	DIAS PUSPITA SARI		
12	DINI ANINDYASTI	80	
13	DWI SULISTYOWATI	82	82
14	DWI USWATUN KHASANAH	80	80
15	ELSAFANI DEWANTARI	82	82
16	GALUH AYU OKTAVIANA	87	87
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	82	80
18	HELGA LIA IRBAH	85	80
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA		
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO		80
21	LARABELLA AMANDA	80	80
22	MAULANA ISKANDAR Z.		82
23	MOCHAMMAD IFAN		
24	NADIEKA NOURKA N.		
25	OKTAVIANA NUR AINI	85	87
26	PUJI FENIYANTI		
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY		
28	R.R VERONICA WIDYA S.	80	80
29	TAMARA DYAH AYU A.	80	80
30	TANTRI KARTIKO SARI	80	85
31	WINDI KARDILA	87	85

MATERI BAHAN PENGISI KUE

A. Pengertian Bahan Pengisi Kue

Bahan pengisi kue adalah bahan yang digunakan sebagai bahan pengisi kue yang bertujuan untuk menambah cita rasa pada kue. Fungsi dari bahan pengisi kue akan dijelaskan pada uraian dibawah ini :

1. Meningkatkan nilai jual produk
2. Meningkatkan kualitas produk
3. Menarik minat konsumen untuk membeli produk
4. Menambah dan meningkatkan rasa pada produk

B. Macam-macam Bahan Pengisi Kue

Bahan pengisi kue dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu bahan pengisi dengan rasa manis dan bahan pengisi kue dengan rasa gurih.

1. Bahan pengisi kue dengan rasa manis

Bahan pengisi kue dengan rasa manis memiliki rasa yang cenderung manis. Bahan dasar pembuatan cream dengan rasa manis adalah buah segar, buah kering, maupun cream yang terbuat dari campuran gula, kuning telur, susu, dan maizena. Beberapa macam golongan bahan pengisi manis adalah pastry cream, buah segar, buah kering, cream cheese. Sebelum memasuki materi tentang berbagai macam isian manis, kita pelajari terlebih dahulu tentang macam-macam cream. Perbedaan jenis aneka cream hanya terletak pada kandungan lemaknya. Semakin tinggi kandungan lemaknya, semakin gurih rasanya. Setiap negara mempunyai istilah untuk membedakan cream encer dan cream kental. Orang Inggris menyebut cream encer sebagai *single cream*, sedangkan krim kental disebut dengan *double cream*. Sedangkan orang Amerika, menyebut cream encer adalah *Light Cream* dan *Thick Cream* untuk cream kental. Dibawah ini akan dijelaskan beberapa jenis cream, yaitu :

- **Krim Encer (light cream)**

Cream encer disebut juga krim segar. Kandungan lemaknya 18-25%. Tidak bisa dikocok hingga kental, lebih cocok untuk campuran kopi, puding, sup.

- **Krim kental (thick cream)**

Krim berbentuk cair dengan kandungan lemak 36-48%. Krim ini paling bagus, karena cepat kental jika dikocok. Banyak digunakan untuk menghias kue, campuran masakan atau hidangan penutup.

- **Krim kocok siap pakai**

Krim dalam bentuk sudah pakai. Cara pemakaiannya adalah dengan mengkocok cream sebelum digunakan. Rasanya agak manis, dijual dalam kemasan tabung. Banyak dipakai untuk menghias es krim, kopi, *milk shake*.

- **Krim Asam (sour cream)**

Krim encer yang difermentasikan. Rasanya asam gurih. Dicampurkan ke dalam masakan seperti sup atau saus. Bisa dibuat sendiri : kocok 250 ml krim encer dengan 1 sdt air jeruk nipis, lalu campurkan 250 ml krim encer lagi. Diamkan 24 jam di tempat sejuk, lalu simpan 24 jam dalam lemari es.

- **Krim bubuk**

Seperti susu bubuk. Cara menggunakannya adalah tambahkan susu dingin atau air es, lalu kocok dengan *mixer* hingga *creamy*. Selama masih berbentuk bubuk, krim ini tidak perlu disimpan dalam lemari es.

Diatas adalah berbagai macam jenis cream, terdapat beberapa jenis cream lagi yang biasanya digunakan sebagai bahan pengisi kue yaitu pastry cream (krim masak) dan cheese cream. Selain cream ada beberapa jenis bahan pengisi lainnya yang akan dijelaskan dalam uraian dibawah ini.

a) Pastry Cream (Cream masak)

Pastry cream terbuat dari kuning telur, gula pasir, susu cair, maizena, butter dan vanilla assens. Pastry cream ini sering digunakan untuk isian kue yang masuk kategori krim manis.

Bahan yang digunakan :

- 2 butir kuning telur
- 100 gr gula pasir
- 500 ml susu cair
- 75 gr maizena
- ½ sdt vanilla pasta
- 1 sdm butter

Cara membuat :

1. Rebus 350 ml susu dan gula pasir dengan api sedang, setelah mendidih matikan api
2. Dalam tempat yang berbeda kocok dengan menggunakan ballon wisk, kuning telur dengan ditambahkan sedikit demi sedikit maizena sampai tercampur rata dan tambahkan 150 gr susu cair
3. Panaskan lagi campuran 350 ml susu dan gula pasir (1) dengan api sedang, aduk dengan menggunakan ballon wisk, biarkan hingga mendidih
4. Tuangkan larutan maizena (2) ke dalam larutan susu (1), aduk terus hingga mengental dan mendidih, matikan api
5. Turunkan dari perapian
6. Tambahkan butter dan vanilla pasta, aduk hingga tercampur rata

b) Diplomat Cream

Diplomat cream, dibuat dari susu, kuning telur, gula, maizena, dan krim kental. Cara pembuatannya yaitu semua bahan direbus kecuali krim. Cream sendiri akan dikocok hingga lembut kemudian dicampur dengan rebusan diatas. Biasanya ditambahkan gelatin sebagai stabilisator.

c) Chantilly

Chantilly dibuat dari campuran susu dan krim yang dikocok. Baik bahan maupun alat harus betul-betul dingin supaya campuran ini bisa mengeras. Hal ini dikarekan adonan akan mencair bila berada dalam suhu ruangan, maka susu yang diisi chantilly harus disantap begitu disajikan.

d) Mousseline

Mousseline merupakan kombinasi antara vla dan butter cream.

e) Parisienne Cream (krim dari perancis)

Parisienne cream adalah cream yang terbuat dari krim susu yang dicampur dengan coklat leleh. Cream ini termasuk jenis cream yang dibuat dengan cara dimasak.

Bahan :

- 100 gr cream susu
- 100 gr coklat leleh

Cara membuat :

- Panaskan krim susu sampai 85 derajat lalu tambahkan coklat didalamnya

- Aduk hingga bercampur, dan didihkan
- Krim yang sudah dingin siap untuk digunakan

f) Cheese Cream (krim aduk)

Cheese cream merupakan salah satu keju Amerika yang terkenal. *Cheese cream* mempunyai tekstur yang lunak dan lembut. Rasa asam lembut. *Cheese cream* biasa dijual dalam lemari pendingin di *super market*, dalam kemasan kertas aluminium atau wadah mangkuk plastik. Selalu simpan *cheese cream* di dalam lemari es, karena sangat mudah rusak. *Cheese cream* merupakan bahan utama dalam pembuatan *Cheese Cake*, baik yang dipanggang (oven) atau yang didinginkan (*chilled*). Sebelum digunakan, selalu keluarkan *cheese cream* dari lemari es ± 30 menit sebelumnya agar *cheese melunak* melunak.

g) Buah kering, manisan, dan kacang-kacangan

Buah dan kacang-kacangan itu digunakan untuk berbagai jenis produk kue dan roti. Sebelum digunakan perlu dicuci serta direndam dalam air hangat lebih dahulu agar lunak. Waktu perendaman tidak boleh terlalu lama, kurang lebih satu menit, untuk menghindari agar tidak terlalu banyak menyerap air sehingga menjadi lembek. Apabila buah dan kacang-kacangan tersebut menjadi lembek maka sewaktu proses percampuran adonan akan hancur dan menyebabkan adonan menjadi berwarna atau kelihatan kotor. Selain itu, bila terlalu lama direndam maka rasanya akan sedikit berkurang. Setelah buah dan kacang-kacangan itu dicuci dan direndam, maka harus segera diangkat, ditiriskan, dan kemudian ditaburkan pada selembar kain yang kering agar airnya terserap. Percampuran buah dan kacang-kacangan pada adonan biasanya dilakukan pada tahap yang terakhir agar kemungkinan rusak relative lebih kecil. Ada berbagai macam buah, kacang-kacangan dan manisan yang dipergunakan dalam produk roti dan kue. Beberapa diantaranya adalah :

- Currant

Currant adalah sejenis anggur hitam, berbentuk kecil-kecil yang dikeringkan. Kismis yang baik adalah tebal, bundar, berisi, bersih, ukurannya merata dan warnanya biru kehitaman. Roti kismis itu tidak boleh mengandung kismis yang mengkerut, berwarna merah, yang terlalu asam sehingga akan merusak rasa kue. Bila akan digunakan kismis harus diseduh dulu dengan air mendidih kurang lebih 2 menit,

dikeringkan, dan dibersihkan dari kotoran seperti pasir halus, batu ataupun tangkai-tangkai kecil.

- **Sultana**

Sultana terbuat dari anggur kuning tanpa biji. Butir-butir anggur dicelupkan kedalam abu (*potash*) dengan harum-haruman rosemary atau lavender atau dengan lapisan minyak zaitun dipermukaannya. Pengolahan ini akan membuat kulit anggur menjadi empuk, mengkilat, bening, dan sekaligus buah tersebut menjadi steril.

- **Raisin**

Buah anggur matang diubah menjadi sultana dan raisin dengan cara yang berbeda. Untuk membuat raisin, butir-butir anggur dikeringkan sebagian dengan memutar tangkai-tangkainya ketika masih tergantung di pohon, kemudian dipetik dan ditaruh dibangsal yang terbuka. Setelah kering maka bijinya dikeluarkan.

- **Date/kurma**

Date atau kurma adalah buah palma yang dijemur dipanas matahari sampai kering, banyak tumbuh di Irak dan Afrika Utara. Kurma harus direndam di dalam air sebanyak kurang lebih separoh dari berat kurma selama satu jam atau lebih sehingga menjadi lembek. Kurma sangat manis dan kaya dengan zat gula.

- **Almond**

Almond merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang harganya mahal. Karena harganya mahal, buah ini hanya digunakan seperlunya saja, biasanya untuk hiasan. Ada dua jenis buah almond, yaitu almond manis dan almond pahit. Almond pahit hanya digunakan untuk membuat minyak sulingan. Almond pahit tidak enak dimakan, hanya digunakan untuk membangkitkan rasa, bila dicampur dengan almond manis. Almond dapat disajikan dalam bentuk utuh, irisan (*slice*), maupun powder.

- **Pistachio (Biji Kenari hijau)**

Biji kenari hijau (Pistachio) ini digunakan hanya sedikit sekali dalam pembuatan kue. Harganya sangat mahal. Biji buah ini panjangnya kurang lebih setengah inci, kulitnya berwarna cokelat agak ungu.

- **Mete**

Biji jambu monyet (*mente*) mempunyai rasa yang lembut. Biasanya digunakan sebagai penghias kue.

- **Kacang Tanah**

Kacang tanah mengandung kurang lebih 40 % minyak sehingga sering digunakan untuk membuat lemak nabati. Harganya yang terjangkau, sehingga kacang tanah digunakan untuk membuat berbagai macam kue kering.

- **Sukade**

Sukade dapat dibuat dari bahan yang sudah tidak berharga, antara lain dari kulit jeruk limau, jeruk manis, dan jeruk sitrun. Sukade secara besar-besaran digunakan dalam produksi fruit cake, dengan dicampur dengan bahan yang lain seperti kismis, cherry, dan sebagainya. Buah jeruk yang berkulit tebal paling baik untuk diambil kulitnya. Buah jeruk ini dibelah dan dagingnya dibuang. Kulit buah ini kemudian direndam dalam air garam beberapa hari supaya rasa masamnya menghilang. Kulit itu kemudian dihilangkan airnya, dicuci, kemudian dimasukkan kedalam wadah yang berisi larutan gula panas. Kulit jeruk tadi kemudian juga dimasukkan kedalam berbagai larutan gula yang lebih kental dari yang sebelumnya, sampai gulanya meresap. Bila kulit ini akan diperdagangkan sebagai irisan atau campuran, maka airnya harus ditapis, dihilangkan dulu, kemudian dikeringkan. Jika manisan kulit jeruk akan diperdagangkan dalam bentuk utuh, kulit jeruk dikeringkan dan ditaruh diatas talam kawat dalam ruang yang panas agar cepat mengering sehingga bagian gulanya mengkristal. Umumnya manisan yang masih utuh memiliki rasa yang mampu bertahan lebih lama dari pada yang sudah di iris-iris. Kulit jeruk harus disimpan ditempat yang kering dan dingin.

- **Manisan Cery**

Manisan ceri sering dibuat jadi bahan pengisi dan hiasan pada produk patiseri.

Ceri yang umumnya digunakan adalah ceri hijau dan ceri merah.

h) Buah segar

Berbagai macam buah segar dapat dipakai sebagai bahan isian kue, misalnya buah jeruk, kiwi, peach, leci, apel dsb. Buah digunakan sebagai bahan pengisi biasanya bisa langsung digunakan dalam bentuk potongan lalu diisikan ke dalam kue atau dicampurkan terlebih dahulu dengan cream lalu diisikan ke dalam kue. Contoh kue yang biasanya memakai isian buah segar adalah pie.

2. Bahan Isi Kue dengan Rasa Gurih

Bahan dasar pembuatan isian kue dengan rasa gurih adalah campuran tepung terigu dan margarin (roux) untuk isian yang tidak berderai, untuk isian yang berderai bisa

langsung menggunakan bahan-bahan dari hewani maupun nabati yang langsung dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu . Roux adalah campuran antara lemak (fat) dengan tepung melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan yaitu butter, margarine, lemak ayam, meat dripping. Untuk mendapatkan hasil yang baik, maka salah satu antara kaldu dan roux sebelum dicampurkan harus dingin terlebih dahulu. Roux dapat dibedakan menjadi 2 :

- 1) White roux (roux putih) digunakan sebagai pengental berwarna putih.
- 2) Brown roux (roux coklat) digunakan sebagai pengental berwarna coklat. Perbedaan antara kedua sauce ini adalah hanya pada waktu memasaknya. White roux dimasak kira-kira 5 menit dengan api sedang dan brown roux dimasak kira-kira 15 menit dengan api yang temperaturnya tinggi. Roux yang baik teksturnya seperti pasir dan berbau seperti kacang.

Bahan pembuatan white roux :

- 50 gr margarin
- 50 gr tepung terigu

Cara membuat :

- Lelehkan margarin dalam teflon
- Lalu masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan bertekstur seperti pasir

- **Stock (kaldu)**

Stock/kaldu adalah bahan cair yang jernih, kental/ tanpa bahan pengental, diaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, unggas, ikan maupun tulangnya beserta sayuran pengaroma dan bumbu. Bahan baku pembuatan stock adalah :

1) Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak (setelah air). Hampir semua aroma dan bahan utama stock diambil dari tulang. Tulang: sapi, ayam, ikan, kambing.

2) Daging

Harga yang relatif mahal daging jarang digunakan dalam pembuatan stock, kecuali pada pembuatan chicken stock.

3) Mirepoix

Sayuran pengaroma yang merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan sledri.

4) Bumbu-bumbu yang sering digunakan untuk *stock*:

- *Thyme*
- *Bay leaf*
- *Peppercorn* (merica utuh)
- *Parsley stem* (batang parsley)
- *Cloves whole* (cengkeh utuh)
- *Garlic captional* (bawang putih)

Dibawah ini merupakan salah satu contoh isian kue dengan rasa gurih tidak berderai yaitu ragout ayam dan bahan pengisi kue yang berderai yaitu abon sapi.

Ragout Ayam

Bahan :

- 50 gram white roux
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- 400 ml susu cair
- 50 gram ayam suwir
- 50 gram jamur kancing kaleng, iris halus
- 50 gram wortel, potong kotak kecil, rebus
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok makan seledri, cincang halus

Cara membuat :

- Tumis bawang bombay dengan minyak sedikit, lalu masukkan roux aduk hingga rata
- Masukkan susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin. Tambahkan ayam, jamur, wortel, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masukkan seledri. Aduk rata.
- Ragout ayam siap untuk digunakan

Abon Sapi

Bahan :

- 500 gr daging sapi
- 250 gr kaldu
- 5 siung bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 20 gr bawang bombay, chopped sampai halus
- 10 gr margarin
- Lada, secukupnya
- Garam, secukupnya

Cara membuat :

1. Rebus daging hingga empuk, angkat iris tipis lalu pukul-pukul dengan alat pemukul hingga memar
2. Panaskan margarin, tumis bumbu halus, bawang bombay yang sudah di chopped sampai harum
3. Masukkan daging, aduk hingga rata. Tuangkan kaldu, masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga matang dan kering
4. Tambahkan lada dan garam sebagai penambah rasa
5. Pisahkan daging abon dengan garpu agar tidak menggumpal

MATERI BAHAN PENUTUP KUE

A. Pengertian Bahan Penutup Kue

Bahan penutup kue merupakan bahan yang digunakan untuk melapisi kue, selain bisa menutupi kekurangan kue bahan penutup kue bisa menambah kualitas kue yang dibuat. Dibawah ini akan dijelaskan beberapa fungsi dari bahan penutup kue, adalah sebagai berikut :

1. Menutupi kekurangan pada kue

Kesalahan pada pembuatan kue sering sekali terjadi seperti permukaan kue yang terkelupas dan tertinggal dalam loyang sehingga membuat permukaan menjadi tidak rata, kekurangan lain seperti bentuknya yang tidak sama dari kedua sisi, untuk mengantisipasi hal ini pemakaian bahan penutup kue sangat diperlukan. Tujuannya agar permukaan kue menjadi rata.

2. Meningkatkan kualitas kue

Kualitas kue akan meningkat dengan pemakaian bahan penutup kue, karena kue terlihat rapi serta memiliki permukaan yang rata.

3. Menambah cita rasa pada kue

Pemakaian bahan penutup kue berperan penting dalam penambahan cita rasa pada kue, selain cita rasa pada kue bahan penutup kue juga memberikan tambahan dalam cita rasa kue. Hal ini bisa dikarenakan dalam pembuatan bahan penutup kue bisa ditambahkan berbagai macam rasa sehingga kue memiliki rasa yang lebih bervariasi.

4. Meningkatkan harga jual

Harga jual akan meningkat karena kualitas kue bertambah dengan pemakaian bahan penutup kue.

B. Macam-macam Bahan Penutup Kue

1. Butter Cream

Butter cream merupakan bahan penutup kue yang sering kita jumpai, bahan utama butter cream ini adalah shortening dan gula halus. Dibawah ini akan dijelaskan berbagai bahan dan cara pembuatan butter cream dengan sirup vanila (pemanis cair) dan gula halus, serta membedakan hasil dari kedua jenis bahan utama tersebut :

Bahan (butter cream dengan sirup) :

- 400 gr shortening
- 50 gr margarin
- 50 gr butter
- 400 ml sirup vanila
- 160 gr susu kental manis
- 1 sdm milk pasta

Cara membuat :

- Campurkan shortening, margarin, dan butter dalam wadah lalu mixer hingga rata dengan kecepatan rendah hingga creamy
- Tuangkan sirup secara perlahan sambil terus dimixer
- Tambahkan susu kental manis dan milk pasta
- Mixer dengan kecepatan 3 sampai lembut dan ringan

Bahan (butter cream dengan gula halus)

- 100 gr margarin putih
- 50 gr gula halus
- 40 gr susu kental manis
- 20 gr margarin
- 20 gr butter

Cara membuat :

- Kocok margarin putih, margarin dan butter hingga creamy
- Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan lembut
- Tambahkan susu kental manis lalu kocok lagi dengan kecepatan rendah hingga lembut dan ringan
- Butter cream siap digunakan

Perbedaan butter cream dengan gula cair dan gula bubuk adalah tekstur yang dihasilkan yaitu butter cream yang menggunakan gula cair lebih lembut sedangkan butter cream yang menggunakan gula bubuk, butter cream masih terasa sedikit kasar.

Cara menutup kue dengan buttercream

- Rapikan potongan kue bagian samping dengan pisau gerigi tajam, sesuai bentuk misalkan bulat, kotak, atau bentuk lainnya.
- Bila perlu semprot seluruh cake dengan simple syrup lalu oles dengan buttercream tipis-tipis saja, supaya semua remahan cake menempel sempurna pada cakenya.
- Setelah itu masukkan buttercream kedalam plastic segitiga, semprotkan merata diseluruh dinding kue dan bagian atasnya. Rapikan menggunakan pisau roti, scrapper bermotif, atau scrapper polos untuk meratakan bagian pinggir atau dinding cake dan juga bagian atasnya.
- Posisi scrapper atau pisau roti 90° terhadap meja/ alas, 45° terhadap permukaan sisi kue.
- Usahakan kue dioles hingga rata dan rapi
- Kue siap untuk dihias

2. Fondant

Fondant dibuat dengan cara memasak gula pasir, air, glucose dan asam, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat. Adapun cara pembuatannya adalah, masukkan gula dan air dipanci lalu panaskan. Ketika suhu mencapai 107 derajat celcius, tambahkan asam. Jangan diaduk apabila panas sudah mencapai 107 derajat celcius. Selama merebus, bersihkan kristal-kristal gula yang terbentuk dipinggir panci. Buih yang muncul juga harus dibuang. Adonan terus dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 156 derajat celcius sehingga akan membentuk bola lembek bila dijatuhkan ke dalam air dingin. Adonan lalu diangkat dari atas api dan tuangkan keatas meja marmer. Dinginkan hingga suhu 38 derajat celcius. Setelah dingin, panaskan lagi hingga warnanya berubah menjadi putih awan, kemudian menjadi masa krim berwarna putih kaku, kemudian diaduk dengan tangan hingga kenyal dan kaku untuk kemudian disimpan itu ditempat yang dingin. Apabila dibutuhkan maka fondant tersebut dapat dipanaskan dengan double boiler agar meleleh. Fondant dipakai sebagai salah satu jenis ornamen kue yang sering dijumpai. Fondant dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan beberapa bulan bila disimpan di dalam tempat hampa udara. Fondant berbentuk padat/ keras. Sebelum dipakai, fondant harus direndam dulu di dalam air untuk selanjutnya dipanaskan dengan cara ditim sampai cair. Segera setelah mencair, fondant harus langsung disiramkan di atas kue. Fondant akan mengeras kembali setelah dingin.

3. Plastic Icing

Plastik icing merupakan salah satu bahan penutup kue yang banyak digunakan untuk melapisi kue yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis. Cara menempelkan plastik icing sebagai bahan penutup kue hampir sama dengan pemakaian fondant.

Cara menutup kue dengan plastic icing :

- Tipiskan plastik icing selebar ukuran yang dapat menutupi kue.
- Angkat plastik icing dengan bantuan rolling pin dengan perlahan agar tidak robek.
- Tempatkan di atas kue
- Bantu menempelkan plastik icing dengan tangan secara lembut agar plastik icing tidak robek, sambil ditekan dengan lembut
- Kue siap untuk dihias

4. Glazes

Glazes pun terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/ transparan pada permukaan kue. Tepung gula yang akan dipakai harus disaring terlebih dahulu untuk mengurangi gumpalan-gumpalan/ butiran-butiran kasar yang masih tersisa. Letakkan tepung gula di atas meja, buatlah lubang di tengahnya menyerupai sumur. Tuangkan air hangat ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai diperoleh adonan yang cukup encer untuk dituangkan ke atas kue. Ada tiga macam glazes, yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze.

1) Water glaze

Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan di atas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap.

2) Fruit glaze

Buah-buahan direbus dalam sirup dengan api kecil hingga lunak selama \pm 10 menit. Angkat buah-buahan dari sirup dan dinginkan sebelum digunakan untuk hiasan kue. Sirup kemudian dipanaskan kembali, bila perlu ditambahkan selai untuk menambah warna dan aroma. Angkat dan biarkan sampai hangathangat kuku lalu disaring.

3) Chocolate glaze

Chocolate glaze dapat dibuat dengan mencampurkan air, gula, dan cokelat blok.

5. Ganache

Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue.

Bahan :

200 gram dark cooking chocolate, potong kecil-kecil

200 gram whipping cream

Cara membuat :

- Cairkan dark cooking coklat
- Lalu campurkan dark cooking coklat yang sudah meleleh dengan whipe cream sampai merata
- Cocholate ganache siap untuk digunakan

6. Marzipan

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya. Marzipan hampir sama dengan plastik icing, yang membedakan adalah kualitas dari marzipan lebih bagus.

7. Coklat

Cara menutup kue dengan coklat :

- 1) Olesi seluruh permukaan kue dengan buttercream secara tipis dan perlu merata
- 2) Setelah kue terbalut dengan buttercream, letakkan kue di atas kawat dan dialasi waskom di bawahnya untuk dapat menampung lelehan cokelat
- 3) Siram dark chocolate cooking leleh, mulai dari tengah kue melingkar hingga ke pinggir kue
- 4) Biarkan cokelat membeku / mengeras. Kue siap dilanjutkan untuk dihias

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA DINAS PENDIDIKAN SMK NEGERI 6 Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091 Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id</p>
---	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP TEORI)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 3.3. Membedakan Produk Pastry
Tema	3.3.1. Mendeskripsikan Adonan Pie
Alokasi Waktu	: 2 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 5

I. Kompetensi Dasar

3.3. Membedakan Produk Pastry

II. Indikator :

1. Menjelaskan pengertian adonan pie
2. Menjelaskan fungsi produk pie
3. Mengidentifikasi bahan pokok pembuatan adonan pie
4. Menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan adonan pie
5. Menjelaskan metode pembuatan pie
6. Menjelaskan kriteria hasil produk pie

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian adonan pie
2. Menjelaskan fungsi produk pie
3. Mengidentifikasi bahan pokok pembuatan adonan pie
4. Menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan adonan pie

- Menjelaskan metode pembuatan pie
- Menjelaskan kriteria hasil produk pie

IV. Materi Pembelajaran

- MENDESKRIPSIKAN PRODUK PIE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 5 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none"> Memberi salam Pelajaran diawali dengan berdo’a Apersepsi dan motivasi Menyampaikan materi yang akan dipelajari Menyampaikan materi yang akan didiskusikan Menyampaikan kriteria penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> Menjawab salam berdo’a Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru Menanyakan hal yang belum jelas 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Toleransi menghargai orang lain 	5‘
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang : Pengertian adonan pie, fungsi produk pie, mengidentifikasi bahan pokok pembuatan pie, menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan pie, cara membuat produk pie, 	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Menghargai orang lain Toleransi 	10’

	<p>dan kriteria hasil produk</p> <p>pie</p> <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok <p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memantau dan menilai jalannya presentasi	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas- Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati	<ul style="list-style-type: none">- Menghargai Pendapat orang lain- Bekerja sama- Tanggung Jawab- Disiplin- Percaya diri- sopan	<p>25'</p> <p>20'</p> <p>20'</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none">- Bersama siswa Menyimpulkan materi- Evaluasi- Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada	<ul style="list-style-type: none">- Menyimpulkan materi- Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru- Memperhatikan penjelasan guru	<ul style="list-style-type: none">- Tanggung Jawab- Disiplin	<p>10'</p>

	pertemuan berikutnya.	dan mencatat tugas		
--	--------------------------	-----------------------	--	--

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor
- 3. Sumber Belajar :

Gisslen, W.(1946). *Professional Baking Sixth Edition*. USA

Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Tes
- 2. Bentuk Soal : Tertulis

1) Penilaian Tes

ISIAN SINGKAT !

- 1. Adonan yang terbuat dari campuran tepung terigu protein rendah, margarin, telur, air dingin, dan garam untuk memperkuat rasa merupakan pengertian dari
- 2. Pie dapat diisi dengan 2 macam isian yaitudan.....
- 3. Teknik pencampuran bahan kering dan margarin, dimana adonan tidak tercampur rata sehingga potongan margarin masih terlihat merupakan pengertian dari metode
- 4. Teknik pencampuran bahan kering dan margarin, dimana margarin dan bahan kering dicampur rata hingga adonan bertekstur menyerupai pasir merupakan pengertian dari metode.....
- 5. Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut adonan diaduk dengan berlebihan adalah
- 6. Kurang dalam penambahan lemak menyebabkan produk menjadi
- 7. Suhu yang tepat untuk pembakaran/pemanggangan produk pie adalah
- 8. Adonan pie tidak boleh bersuhu hangat atau terlalu hangat, karena akan menyebabkan
- 9. Penyimpanan adonan pie di almari pendingin tidak dianjurkan karena

10. Pembuatan pie sangat dianjurkan untuk memakai tepung dengan kadar protein yang rendah, karena

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Adonan pie	Total skor : 10
2. Manis dan gurih	Total skor : 10
3. Metode Flaky	Total skor : 10
4. Metode Mealy	Total skor : 10
5. Overmixed	Total skor : 10
6. Keras	Total skor : 10
7. 180-210 derajat celcius	Total skor : 10
8. Adonan pie hancur dan tidak dapat digilas	Total skor : 10
9. Kadar air akan berkurang	Total skor : 10
10. Kandungan glutennya rendah	Total skor : 10
	TOTAL SKOR : 100

Yogyakarta, 31 Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL



Wening Palupi, S.Pd
NIP. 19660415 199203 2004



Liana Duwi Praharsuri
NIM. 13511244020



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id

WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP TEORI)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 3.3. Membedakan Produk Pastry
Tema	3.3.2. Mendeskripsikan Adonan Choux Paste
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 5

I. Kompetensi Dasar

3.3. Membedakan Produk Pastry

II. Indikator :

1. Menjelaskan pengertian Choux Paste
2. Menjelaskan fungsi Produk Choux Paste
3. Mengidentifikasi bahan pokok pembuatan Choux Paste
4. Menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan choux paste
5. Menjelaskan metode pembuatan Choux Paste
6. Menjelaskan kriteria hasil Produk Choux Paste

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menjelaskan pengertian Choux Paste
2. Menjelaskan fungsi Produk Choux Paste
3. Mengidentifikasi bahan pokok pembuatan Choux Paste
4. Menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan choux paste
5. Menjelaskan metode pembuatan Choux Paste
6. Menjelaskan kriteria hasil Produk Choux Paste

IV. Materi Pembelajaran

- MENDESKRIPSIKAN ADONAN CHOUX PASTE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 3. Metode Pembelajaran : Diskusi , ceramah

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 5 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : <ul style="list-style-type: none">- Memberi salam- Pelajaran diawali dengan berdo’a- Apersepsi dan motivasi- Menyampaikan materi yang akan dipelajari- Menyampaikan materi yang akan didiskusikan- Menyampaikan kriteria penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Menjawab salam berdo’a- Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru- Menanyakan hal yang belum jelas	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Toleransi menghargai orang lain	10‘
Kegiatan Inti	a. Mengamati <ul style="list-style-type: none">- Guru menyampaikan materi diskusi kelompok tentang : Pengertian adonan choux paste, fungsi produk choux paste, mengidentifikasi bahan pokok pembuatan choux paste, menjelaskan fungsi bahan pokok pembuatan choux paste, cara membuat produk choux paste, dan kriteria hasil produk choux paste	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi diskusi kelompok	<ul style="list-style-type: none">- Rasa ingin tahu- Menghargai orang lain- Toleransi	15’

	<p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memantau siswa dalam berdiskusi kelompok sesuai materi yang dibahas 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik berdiskusi menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam diskusi kelompok sesuai dengan materi yang dibahas 	<ul style="list-style-type: none"> - Menghargai Pendapat orang lain - Bekerja sama - Tanggung Jawab - Disiplin 	30'
	<p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru membimbing, memantau dan menilai hasil diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik merangkum hasil diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> - Percaya diri - sopan 	20'
	<p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memantau dan menilai jalannya presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan tugas kelompoknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati 		30'
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Bersama siswa Menyimpulkan materi - Evaluasi - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyimpulkan materi - Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru - Memperhatikan penjelasan guru 	<ul style="list-style-type: none"> - Tanggung Jawab - Disiplin 	30'

	pertemuan berikutnya.	dan mencatat tugas		
--	--------------------------	-----------------------	--	--

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Power point
- Alat/Bahan : LCD, Proyektor
- Sumber Belajar :

Faridah Anni, dkk. (2008). Patiseri Jilid 2. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

- Bentuk tes : Tes
- Bentuk Soal : Tertulis

1) Penilaian Tes

ISIAN SINGKAT !

- Choux paste mempunyai 2 bentuk, yaitu dan
- Salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (strongly leavened) dengan sel yang besar adalah
- Ada 3 metode pemasakan untuk choux paste, yaitu A.....B.....C.....
- Bahan dasar pembuatan choux paste adalah
- Choux paste dibuat dengan teknik adonan
- Suhu pertama untuk pemanggangan choux paste adalah
- Pada saat pemanggangan 15 menit pertama dilarang untuk membuka oven, hal ini disebabkan
- Pada saat membuat adonan rebus, pastikan bahwa margarin dan air benar- benarsebelum ditambahkan tepung
- Dalam pemanggangan adonan choux gunakanlah loyang yang tidak terlalu tebal supaya.....
- Kelembaban yang cukup akan mengakibatkan protein tidak cepat mengeras, sehingga.....

Kunci Jawaban Dan Pedoman Penskoran

1. Lonjong dan bundar	Total skor : 10
2. Choux paste	Total skor : 10
3. Dipanggang, digoreng, dan direbus	Total skor : 10
4. Tepung protein tinggi, telur, lemak, dan air	Total skor : 10
5. Rebus	Total skor : 10
6. 220 derajat celcius	Total skor : 10
7. Adonan akan turun (anjlok)	Total skor : 10
8. Mendidih	Total skor : 10
9. Mudah menghantarkan panas	Total skor : 10
10. Adonan dapat mengembang lebih besar	Total skor : 10
	TOTAL SKOR : 100

Yogyakarta, 30 Agustus 2016

Mengetahui
Guru Pembimbing PPL

Mahasiswa PPL



Wening Palupi, S.Pd
NIP. 19660415 199203 2004

Liana Duwi Praharsuri
NIM. 13511244020

	<p style="text-align: center;">PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</p> <p style="text-align: center;">DINAS PENDIDIKAN</p> <p style="text-align: center;">SMK NEGERI 6</p> <p style="text-align: center;">Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091</p> <p style="text-align: center;">Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id</p> <p style="text-align: center;">HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id</p> <p style="text-align: center;">WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id</p>
---	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP PRAKTEK)

Mata Pelajaran	PRODUK PASTRY DAN BAKERY
Kelas / Semester	: XI / GANJIL
Matri Ajar / Topik /	: 4.1 Membuat Bahan Pengisi Kue
Tema	4.6. Mengelompokkan Produk Pastry Berdasarkan Karakteristiknya
	4.6.1. Membuat Adonan Pie
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit (1 TM)
Pertemuan ke/ Tatap muka	: 6

I. Kompetensi Dasar

- 4.1 Membuat Bahan Pengisi Kue
- 4.6. Mengelompokkan Produk Pastry Berdasarkan Karakteristiknya

II. Indikator :

- 1. Membuat bahan pengisi dengan rasa manis
- 2. Membuat bahan pengisi dengan rasa gurih
- 3. Menentukan bahan pembuatan adonan pie
- 4. Menentukan peralatan pembuatan adonan pie
- 5. Menjelaskan kriteria hasil produk pie sesuai resep standart
- 6. Membuat adonan pie sesuai dengan kriteria

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan

bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

- 1. Membuat bahan pengisi dengan rasa manis
- 2. Membuat bahan pengisi dengan rasa gurih
- 3. Menentukan bahan pembuatan adonan pie
- 4. Menentukan peralatan pembuatan adonan pie
- 5. Menjelaskan kriteria hasil produk pie sesuai resep standart
- 6. Membuat adonan pie sesuai dengan kriteria

IV. Materi Pembelajaran

- MEMBUAT BAHAN PENGISI KUE
- MEMBUAT ADONAN PIE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 6 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : - Memberi salam - Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari - Cek persiapan praktik siswa dengan tanya - jawab	 - Menjawab salam - Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru - Menjawab pertanyaan guru - Menanyakan hal yang belum jelas	 - Rasa ingin tahu - Toleransi menghargai orang lain	45'

Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tata kerja/praktek membuat bahan pengisi kue dan adonan pie <p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas <p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru mengamati dan menilai proses pembuatan bahan pengisi kue dan adonan pie 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat bahan pengisi kue dan adonan pie - Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan hal yang belum jelas - Peserta didik membuat bahan pengisi kue dan adonan pie sesuai dengan tugas masing-masing kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> - Rasa ingin tahu - Toleransi - Rajin - Tertib - Terampil - Kerjasama - Peduli lingkungan 	165'
----------------------	---	--	---	------

	d. Mengkomunikasikan - Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik	- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati		
Penutup	- Guru mengevaluasi hasil praktik - Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya yaitu membuat adonan choux paste - Tugas terstruktur membuat persiapan praktik adonan choux paste	- Memperhatikan penilaian guru - Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	- Tanggung Jawab - Menghargai orang lain - cermat	15'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power point
2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, peralatan praktik dan bahan untuk membuat adonan pie
3. Sumber Belajar :
- Gisslen, W.(1946). *Professional Baking Sixth Edition*. USA
- Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non tes
2. Bentuk Soal : Unjuk kerja

Yogyakarta, 7 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing PPL



Wening Palupi, S.Pd

NIP. 19660415 199203 2004

Mahasiswa PPL



Liana Duwi Prahauri

NIM. 13511244020



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HOTLINE SMS : 08122700081 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakarta.go.id

WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP PRAKTEK)

Mata Pelajaran **PRODUK PASTRY DAN BAKERY**

Kelas / Semester : XI / GANJIL

Matri Ajar / Topik / : 4.2 Membuat Bahan Penutup Kue

Tema

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (1 TM)

Pertemuan ke/ Tatap : 5

muka

I. Kompetensi Dasar

4.2 Membuat Bahan Penutup Kue

II. Indikator :

1. Menentukan bahan pembuatan bahan penutup kue
2. Menentukan peralatan pembuatan bahan penutup kue
3. Menjelaskan kriteria hasil bahan penutup kue sesuai resep standart
4. Membuat bahan penutup kue sesuai dengan kriteria

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran kue, roti , dan teknik fusion ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Menentukan bahan pembuatan bahan penutup kue
2. Menentukan peralatan pembuatan bahan penutup kue
3. Menjelaskan kriteria hasil bahan penutup kue sesuai resep standart
4. Membuat bahan penutup kue sesuai dengan kriteria

IV. Materi Pembelajaran

- MEMBUAT BAHAN PENUTUP KUE

V. Model/Strategi. Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 3. Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran :

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 5 Pendahuluan	Melakukan Apersepsi : - Memberi salam - Apersepsi dan motivasi tentang materi yang akan dipelajari - Cek persiapan praktik siswa dengan tanya - jawab	 - Menjawab salam - Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru - Menjawab pertanyaan guru - Menanyakan hal yang belum jelas	 - Rasa ingin tahu - Toleransi menghargai orang lain	45'
Kegiatan Inti	a. Mengamati - Guru menjelaskan tata kerja/praktek membuat bahan penutup kue	 - Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat bahan penutup kue	 - Rasa ingin tahu - Toleransi - Rajin - Tertib - Terampil - Kerjasama - Peduli lingkungan	165'

	<p>b. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan hal yang belum jelas		
	<p>c. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru mengamati dan menilai proses pembuatan bahan penutup kue	<ul style="list-style-type: none">- Peserta didik membuat bahan penutup kue sesuai dengan tugas masing-masing kelompok		
	<p>d. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">- Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik	<ul style="list-style-type: none">- Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati		

Penutup	<ul style="list-style-type: none">- Guru mengevaluasi hasil praktik- Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya	<ul style="list-style-type: none">- Memperhatikan penilaian guru- Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	<ul style="list-style-type: none">- Tanggung Jawab- Menghargai orang lain- cermat	15'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Power point
- 2. Alat/Bahan : LCD, Proyektor, peralatan praktik dan bahan untuk membuat adonan pie
- 3. Sumber Belajar :
Gisslen, W.(1946). *Professional Baking Sixth Edition*. USA

Faridah Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

VIII. Penilaian

- 1. Bentuk tes : Non tes
- 2. Bentuk Soal : Unjuk kerja

Yogyakarta, 31 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing PPL



Wening Palupi, S.Pd

NIP. 19660415 199203 2004

Mahasiswa PPL



Liana Duwi Prahauri

NIM. 13511244020

MATERI PIE

A. Pengertian Adonan Pie

Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari campuran tepung terigu protein rendah, margarin, telur, air dingin, bisa ditambahkan garam untuk memperkuat rasa. Terdapat berbagai macam isian untuk produk pie yaitu isian dengan rasa manis dan isian dengan rasa gurih. Pie dengan isian manis bisa diisi dengan coklat leleh, pastry cream, buah kering, dan buah segar. Pie dengan isian gurih biasanya diisi dengan berbagai olahan daging, ikan, maupun ayam yang dicampur dengan sayuran. Pie dengan isian manis contohnya adalah apple pie dan pie labu kuning kismis. Pie dengan isian gurih contohnya adalah meat pie, chicken pie, dan picnic pie. Ada 2 metode pencampuran yang biasa digunakan dalam pembuatan produk pie yaitu :

1. Metode Flaky, yaitu teknik pencampuran bahan kering dan margarin, dimana adonan tidak tercampur rata sehingga potongan margarin masih terlihat.
2. Metode Mealy, yaitu PENCA. Tujuannya adalah agar cairan yang dimasukkan sulit untuk diserap sehingga gluten tidak terbentuk.

Adonan pie harus memiliki sifat dibawah ini, antara lain :

1. Adonan mudah digilas dan tidak mudah pecah
2. Adonan tidak mudah tengik
3. Produk yang dihasilkan krispy
4. Cita rasa yang dihasilkan baik
5. Dapat disimpan lama dalam keadaan segar

B. Bahan-bahan pie

- Tepung terigu. Produk pie sebaiknya menggunakan tepung terigu dengan kadar protein rendah.
- Lemak, merupakan shortening agent, maksudnya lemak mengurangi potensi tepung terigu membentuk jaringan gluten. Hal ini mengurangi ekstensibilitas dan penahanan gluten. Lemak yang umumnya digunakan dalam adonan pie adalah margarine dan mentega (butter).
- Garam untuk memberi rasa pada pada adonan pie.
- Cairan dapat berupa air, susu dan telur. Cairan ini berfungsi menghidrasi bahan-bahan untuk mempermudah pencampuran.

Bahan dasar pie (kulit) :

- | | |
|--------------------------------|---------|
| ▪ Tepung terigu protein rendah | 300 gr |
| ▪ Margarin | 150 gr |
| ▪ Garam | ½ sdt |
| ▪ Telur | 1 butir |
| ▪ Air es | 5 sdm |

Cara Membuat :

- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur dan air es, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 30 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie dengan cara ditipiskan setebal $\frac{3}{4}$ cm.

C. Peletakan dan Pengistirahatan Adonan Pie Dalam Cetakan.

Setelah pemotongan adonan maka potongan hasil cetakan yang berbentuk bundar akan kita letakkan kedalam cetakan dengan cara :

- Letakkanlah dengan hati-hati tanpa mengubah bentuk, tanpa retak, dan juga tanpa meninggalkan bekas jari pada permukaan adonan.
- Pastikan tidak ada udara yang terperangkap di antara dua permukaannya. Untuk itu bagian bawah bisa diberi lubang dengan menggunakan garpu.
- Pada kondisi ideal tidak diperlukan waktu istirahat yang lama (untuk mencegah penyusutan).
- Apabila produk telah didinginkan atau dibekukan, maka sebaiknya diamkan sampai suhu adonan kembali ke suhu kamar sebelum dibakar untuk mencegah penyusutan.

D. Kesalahan pada pie

- Adonan pie hangat atau terlalu hangat, lemak akan meleleh dan adonan pie menjadi hancur serta tidak dapat digilas dan dibentuk. Hasilnya produk pie menjadi keras.
- Adonan pie diaduk berlebihan (overmixed)/diuli, maka gluten akan mengembang dan menyebabkan adonan pie keras dan menyusut. adonan yang keras tidak dapat digilas, dan akan menyusut ke ukuran asal. Adonan yang keras menghasilkan warna yang terang, menyusut, dan akan membentuk gelembung-gelembung.
- Adonan pie dibuat terlalu lembek

- Terjadi penyusutan pada waktu pembakaran ini disebabkan terbentuknya gluten saat pengadukan, terlalu banyak cairan dalam adonan sehingga terbentuk gluten (pada adonan pie tidak boleh terjadi pembentukan gluten). Dapat juga disebabkan panas oven yang berlebihan dan juga membekukan adonan sebelum dibakar.
- Kealotan disebabkan karena adonan sudah membentuk gluten, dianjurkan adonan tidak diuli selama proses pencampuran.
- Terjadi noda-noda di dasar kerak disebabkan pencampuran yang tidak sempurna, distribusi cairan tidak merata, sebagian lambat matang, sebagian lagi kurang matang, atau dapat juga karena mencampur adonan dingin dengan adonan hangat.

E. Proses Pemanggang dan Pengembangan Adonan Pie

Adonan pie dibakar pada suhu antara 180° – 210°C tanpa uap, bahkan jika adonan tipis, tetap dibakar kering dalam waktu yang singkat. Adonan pie yang pekat (rich short paste) tidak perlu bahan pengembang, karena mudah rapuh. Short paste ringan (light short paste) di mana ditambahkan cairan di dalamnya perlu penambahan baking soda atau baking powder sebagai bahan pengembang. Setelah pembakaran dianjurkan agar produk tidak dipindahkan dari cetakan hingga dingin atau mengeras. Produk yang berisi akan memakan waktu lebih lama menjadi dingin dan lebih mudah rusak.

F. Hal-Hal Yang Mempengaruhi Tingkat Kerenyahan

1. Mentega/margarin, penambahan mentega/margarin dalam adonan akan menyebabkan adonan menjadi semakin renyah.
2. Selama proses pengadukan dilakukan dengan benar, artinya adonan tidak diuli sehingga tidak terbentuk gluten.
3. Pemakaian tepung berprotein rendah, dalam pembuatan pie sangat dianjurkan untuk memakai tepung dengan kadar protein yang rendah. Tujuannya adalah tepung yang berprotein rendah memiliki kandungan gluten yang rendah.
4. Penambahan cairan pas, semakin banyak cairan yang ditambahkan kedalam adonan akan menyebabkan produk pie yang telah dibuat menjadi keras.

G. Penyimpanan adonan pie

Adonan pie paling baik digunakan dalam keadaan segar atau fresh, bila akan disimpan tempatkan pada tempat yang menggunakan tutup, tutuplah dan simpan di tempat sejuk. Penyimpanan dilemari es tidak dianjurkan karena kadar air akan berkurang (produk menjadi kering)

MATERI CHOUX PASTE (SUS)

A. Pengertian Choux Paste

Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (strongly leavened) dengan sel yang besar. Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan aneka rasa, selain vla sus biasanya juga diisi dengan ragout, lembaran smoked beef, keju, telur rebus yang diiris tipis, dan lain-lain. Choux paste ada dua bentuk yaitu eclairs (bentuknya lonjong) dan cream puff (bentuknya bundar). Sedangkan berdasarkan metode pemasakannya ada tiga jenis yaitu :

1. Dipanggang, digunakan untuk kue sus, kue sus kering dan figur dekorasi dalam ukuran lebih kecil
2. Digoreng, digunakan untuk syringe fritters, dan beignets. Pada jenis ini susu digunakan sebagai pengganti air.
3. Direbus, digunakan untuk fruit dumplings dan stuffed tartlets with plum jam.

Eclairs dan cream puff dibuat dari adonan yang dinamakan éclair paste (adonan éclair) atau choux paste (adonan sus). Nama Perancis adalah pate a choux (yang berarti adonan kol) mengacu bahwa cream puff terlihat seperti kol. Choux paste di Indonesia lebih dikenal dengan mana sus. Sus memiliki isi yang sangat beragam dan dari kulit sus dapat dimodifikasi sehingga tercipta sus dengan beberapa modifikasi Choux paste yang sering kita sebut kue sus, adalah salah satu dari jenis kue yang memerlukan perhatian khusus dalam teknik pembuatannya. Kue sus sangat fleksibel untuk di padupadankan dengan berbagai macam isi seperti vla, diisi pudding, ice cream, ragout udang, selada buah atau dibuat sus kering dengan cara di oven dengan api kecil maupun digoreng. Dengan demikian kegagalan dalam membuat kue sus akan dapat teratasi, apabila diperhatikan pemilihan bahan dan teknik pembuatan yang baik dan benar. Choux paste tidak hanya divariasikan berdasarkan isinya tapi juga kulitnya dapat divariasikan. Misalnya dengan menambahkan kacang, keju, rempah dan kacang-kacangan.

B. Bahan dasar dari kue sus

Dibawah ini akan dijelaskan beberapa macam bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan sus :

1. Tepung terigu. Terigu berfungsi sebagai struktur dan gunakan terigu dengan protein tinggi.
2. Telur. Telur digunakan sebagai pembentuk kerangka yang mengembangkan kue selama proses pembakaran, selain itu telur juga memperbaiki warna kerak kue lebih kuning, aroma yang gurih dan kue lebih bergizi karena terdapat kandungan protein yang tinggi. Untuk kue sus sebaiknya pilih telur yang baru dengan bentuk seragam dan tidak cacat. Telur juga berfungsi sebagai pengontrol konsistensi adonan
3. Lemak ada dua macam yaitu lemak nabati yaitu margarin dan lemak hewani atau mentega. Kedua jenis lemak ini memiliki aroma yang berlainan. Jika kita menginginkan aroma kue yang ringan pilihlah margarin dan untuk aroma yang lebih berat dengan rasa dan aroma susu yang nyata kita bisa menggunakan mentega. Lemak berfungsi sebagai pelumas.
4. Air. Pada pembuatan choux paste air mengontrol ketebalan kulit, untuk gelatinisasi tepung terigu

RESEP CHOUX PASTE

Bahan

Tepung terigu protein tinggi	100 g
Mentega	100 g
Air	200 g
Telur ayam	3-4 butir

Bahan Pastry cream :

Susu cair	500 ml	campur, aduk rata, didihkan sambil diaduk hingga mengental.
Gula pasir	100 g	
Maizena	75 g	
Kuning telur	2 butir	
Vanila essence	2 tetes	
Butter	½ sdm	

Cara membuat :

1. Campur dan rebus sampai kalis : tepung, mentega, air. Angkat dan biarkan sampai hangat.
2. Masukkan telur satu persatu sambil diaduk sampai adonan halus dan mengkilap.
3. Adonan siap digunakan.

Choux paste dibuat dengan teknik adonan rebus, semua bahan direbus bersamasama kecuali telur. Setelah adonan matang dan kalis angkat dari perapian, proses selanjutnya biarkan adonan hingga hangat lalu masukkan telur satu persatu. Tahap memasukan telur merupakan tahap terpenting yang harus diperhatikan, telur dimasukan setelah adonan suam-suam kuku atau hangat. Jika telur dimasukan dalam keadaan adonan panas maka kue sus tidak akan mengembang karena telur telah matang sebelum di oven. Perlu juga diketahui bahwa jumlah telur lebih banyak dibandingkan bahan lain, karena hal ini akan mengakibatkan kue sus menjadi ringan. Jumlah fat juga jangan melebihi berat jumlah telur. Secara prinsip, adonan choux paste dikembangkan oleh uap yang akan mengembangkan produk secara cepat dan membentuk lubang yang besar di bagian tengah. Panas oven membuat gluten dan protein telur menggumpal membentuk struktur produk. Tepung terigu dengan protein yang kuat dibutuhkan untuk menghasilkan struktur yang baik. Suhu pemanggangan yang tepat sangat penting. Mulai pada suhu tinggi sekitar 220°C pada 15 menit pertama untuk menghasilkan uap. Kemudian kurangi panas menjadi 190°C untuk menyelesaikan pemanggangan serta membentuk stuktur. Produk harus mantap dan kering sebelum dipindahkan dari oven. Jika dipindahkan terlalu awal atau didinginkan terlalu cepat, produk dapat turun (anjlok). Lebih baik setelah dipanggang, produk dipindahkan secara hati-hati dari oven, dan biarkan dingin perlahan-lahan di tempat hangat. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah jangan membuka oven 15 menit pertama, karena saat ini kue sedang membentuk kerangka dan akan turun kembali jika pintu oven dibuka. Pemilihan loyang juga perlu diperhatikan. Untuk kue sus, gunakan loyang kue yang tidak terlalu tebal karena loyang tebal akan lambat dalam menghantarkan panas, kondisi ini akan menghasilkan kulit kue yang terbentuk akan lebih tebal. Hindari juga penggunaan olesan mentega yang terlalu tebal dan jika diperlukan dapat menggunakan sedikit taburan tepung, kue sangat mudah lepas. Jika terlalu banyak tepung adonan sulit menempel di loyang saat disemprotkan. Kue sus sangat mudah lepas, berbeda dengan cake, jadi olesan lemak tipis tanpa taburan tepung sudah cukup.

Selain sus basah/sus isi terdapat juga choux paste kering/sus kering dan renyah. Caranya sama dengan membuat choux paste biasa, hanya bentuknya sebaiknya kecil-kecil. Pembuatannya adalah :

- Panggang sus kecil pada suhu 225 derajat celcius, hingga mengembang, kering dan kuning. Angkat, dinginkan.
- Panggang kembali dengan suhu 140 derajat celcius, hingga kering dan kecoklatan. Angkat, dinginkan dan segera kemas dalam toples rapat. Maka akan didapatkan kue sus yang tahan kering dan renyah. Untuk sus kering, beri rasa sesuai selera pada saat membuat adonan. Misalnya dengan keju.


C. Hal yang harus diperhatikan saat membuat kulit sus

- Saat membuat adonan rebus, pastikan bahwa margarin dan air sudah mendidih, setelah itu masukkan bahan kering, pastikan semua bahan yang dimasak sudah tercampur rata dan kalis. Jangan gunakan peralatan yang terbuat dari tembaga karena tembaga akan luntur dan mempengaruhi warna adonan.
- Masukkan telur tidak sekaligus artinya sebagian dulu dari jumlah telur kedalam adonan yang dingin sambil terus diaduk sampai adonan mempunyai tekstur yang pas.
- Panaskan oven dengan temperatur 220°C sebelum memanggang kue sus
- Pastikan kulit sus sudah mengembang dan permukaan kecokelatan. Kulit sus yang sudah mengembang tapi permukaannya belum kecokelatan atau protein yang ada dalam tepung belum benar-benar mengeras, maka kue sus akan mengempis setelah dikeluarkan dari oven.
- Panas oven dan kelembaban juga perlu diperhatikan. Kelembaban yang cukup akan mengakibatkan protein tidak cepat menjadi keras sehingga memberi kesempatan pada kue untuk mengembang lebih besar.
- Isilah kulit sus dengan isian ketika akan dihidangkan.
- Kulit sus dapat dibuat beberapa hari sebelum disajikan. Untuk menghindari kulit sus mudah basi, kemas kulit sus dalam wadah yang tertutup rapat. Simpan dalam freezer atau lemari pendingin. Bila diperlukan, sebelum disajikan, hangatkan kue sus dengan cara di oven.

D. Permasalahan dalam Choux Paste

Apabila choux paste tidak mengembang dalam oven kemungkinan disebabkan :

1. Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk disebabkan terigu terlalu matang (over cooked), telur terlalu matang, terlalu sedikit telur, atau penggunaan telur dengan kualitas rendah.
2. Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat.
3. Choux paste tidak berlubang juga disebabkan oleh emulsi yang tidak terbentuk, terlalu sedikit penggunaan air, terlalu banyak lemak. Choux paste tidak seragam bentuknya ini karena terigu kurang matang, choux paste tidak menempel di loyang, terlalu sedikit air dan terlalu banyak terigu.
4. Choux paste menyusut karena pembakaran kurang matang.
5. Choux paste terlalu kempis karena adonan terlalu encer, oven dingin dan terlalu cepat pintu oven dibuka.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 1 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *pastry* dan *bakery*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 2 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

4.1.Membuat Adonan Pie

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat adonan pie, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream coklat
2. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream putih dan buah segar
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi apple pie
4. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi ragout ayam
5. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi cheese cream
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream coklat
7. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream putih dan buah segar
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi apple pie
9. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi ragout ayam
10. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan adonan pie dan bahan pengisi cheese cream
11. Melaksanakan proses pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream coklat
12. Melaksanakan proses pembuatan adonan pie dan bahan pengisi pastry cream putih dan buah segar
13. Melaksanakan proses pembuatan adonan pie dan bahan pengisi apple pie

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 3 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit


14. Melaksanakan proses pembuatan adonan pie dan bahan pengisi ragout ayam
15. Melaksanakan proses pembuatan adonan pie dan bahan pengisi cheese cream

D. Petunjuk K3


1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi adonan pie.
4. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
5. Pendidik mengulas kembali jobsheet yang telah diberikan.
6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik adonan pie dan mengamati karakteristik adonan pie, jenis dan fungsi bahan untuk pembuatan adonan pie.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 4 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
12. Pendidik memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 5 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

F. Lampiran Resep

PIE ISI PASTRY CREAM COKLAT (1,2,3)

Bahan kulit pie :


- Tepung terigu protein rendah 150 gr
- Margarin 75 gr
- Garam 2 gr
- Telur 1/2 butir
- Air es 1 sdm

Cara Membuat :

- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 20 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie.
- Giling adonan setebal ½ cm. Potong adonan melebihi besar cetakan yang dipakai lalu tata lembaran adonan dalam cetakan.
- Tusuk bagian bawah adonan dengan garpu untuk memberi ruang udara.
- Oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 10 menit.
- Kulit pie siap untuk diisi dengan pastry cream coklat.

Bahan isi pastry cream coklat:

- Susu cair ultra 250 ml
- Gula pasir 50 gr

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 6 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

- Maizena 25 gr
- Tepung terigu 5 gr
- Coklat bubuk 5 gr
- Coklat blok 25 gr
- Kuning telur 1 butir
- Vanila pasta 2 tetes
- Butter 1/2 sdm


Cara membuat :

1. Cairkan maizena, tepung terigu, coklat bubuk dengan sebagian susu.
2. Rebus sisa susu dengan gula, sebelum mendidih tambahkan larutan (no.1), coklat blok yang sudah dipotong kecil-kecil, aduk terus sampai cairan mengental dan matang (rasa enak dan tidak berbau tepung). Kecilkan api.
3. Ambil sedikit adonan yang sudah matang, dalam keadaan panas-panas campurkan dengan kuning telur.
4. Lalu masukkan campuran kuning telur tadi pada sisa adonan yang masih panas, aduk-aduk. Matikan api.
5. Dinginkan dan pastry cream coklat siap untuk digunakan.

FRUIT PIE (4,5,6)

Bahan kulit pie :

- Tepung terigu protein rendah 150 gr
- Margarin 75 gr
- Garam 2 gr
- Telur 1/2 butir
- Air es 1 sdm

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 7 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

Cara Membuat :


- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 20 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie.
- Giling adonan setebal ½ cm. Potong adonan melebihi besar cetakan yang dipakai lalu tata lembaran adonan dalam cetakan.
- Tusuk bagian bawah adonan dengan garpu untuk memberi ruang udara.
- Oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 10 menit.
- Kulit pie siap untuk diisi dengan pastry cream setinggi ¾ kulit.
- Lalu tata potongan buah segar diatasnya.
- Oles buah dengan agar-agar.
- Fruit pie siap untuk dihidangkan

Bahan isi pastry cream (dipakai 3 kelompok) :

- Susu cair ultra 500 ml
- Gula pasir 100 gr
- Maizena 50 gr
- Tepung terigu 20 gr
- Kuning telur 2 butir
- Vanila pasta 4 tetes
- Butter 1 sdm

Cara membuat :

1. Cairkan maizena dan tepung terigu dengan sebagian susu.
2. Rebus sisa susu dengan gula, sebelum mendidih tambahkan larutan (no.1), aduk terus sampai cairan mengental dan matang (rasa enak dan tidak berbau tepung). Kecilkan api.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 8 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

- Ambil sedikit adonan yang sudah matang, dalam keadaan panas-panas campurkan dengan kuning telur.
- Lalu masukkan campuran kuning telur tadi pada sisa adonan yang masih panas, aduk-aduk. Matikan api.
- Dinginkan dan pastry cream siap untuk digunakan.

Buah segar :

- Mangga 1 buah
- Anggur 2 ons
- Kiwi 1 buah

Bahan olesan :

- Agar-agar swallow 1 bungkus
- Air 300 ml


Cara membuat :

- Campurkan agar-agar bubuk dan air, lalu masak hingga mendidih.

APPLE PIE (7,8,9)

Bahan kulit pie :

- Tepung terigu protein rendah 150 gr
- Margarin 75 gr
- Garam 2 gr
- Telur 1/2 butir
- Air es 1 sdm

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 9 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit


Cara Membuat :

- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 20 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie.
- Giling adonan setebal ½ cm. Potong adonan melebihi besar cetakan yang dipakai lalu tata lembaran adonan dalam cetakan. Sisakan sedikit adonan sebagai pebutup pie.
- Isi dengan bahan isian, lalu tutup bagian atasnya, rapikan pinggir pie dengan garpu dan oles dengan kuning telur.
- Oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 10 menit.

Bahan isi apple pie :

- Jus apel (buavia apel) 38 ml
- Gula palem 50 gr
- Cengkeh 2 buah
- Kayu manis bubuk ¼ sdt
- Buah apel 250 gr (kupas, buang bagian tengah, dan iris-iris tipis)
- Tepung maizena 10 gr (larutkan dengan sedikit air)
- Bread crumb 7 gr
- Kismis 25 gr (cincang kasar)
- Kuning telur ½ butir
- Susu cair 1 sdm

Bahan pengoles

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 10 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

Cara membuat :

1. Dididihkan jus apel, gula palem, cengkeh dan kayu manis bubuk. Setelah mendidih masukkan irisan apel, masak hingga apel layu. Tambahkan potongan kismis, lalu tambahkan larutan maizena dan bread crumb, aduk sampai rata, lalu matikan api.


PIE ISI RAGOUT AYAM (10,11,12,13)

Bahan kulit pie :

- Tepung terigu protein rendah 150 gr
- Margarin 75 gr
- Garam 2 gr
- Telur 1/2 butir
- Air es 1 sdm

Cara Membuat :

- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 20 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie.
- Giling adonan setebal ½ cm. Potong adonan melebihi besar cetakan yang dipakai lalu tata lembaran adonan dalam cetakan.
- Tusuk bagian bawah adonan dengan garpu untuk memberi ruang udara.
- Oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 10 menit.
- Dinginkan dan kulit pie siap diisi dengan ragout ayam.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 11 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

Bahan Ragout Ayam :

- 50 gram white roux ← Tepung terigu 50 gr dan margarin 50 gr
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- 400 ml kaldu ayam
- 150 gram ayam, rebus dan haluskan
- 50 gram jamur kancing kaleng, iris halus
- 50 gram wortel, potong kotak kecil, rebus
- 1 sendok teh garam
- 10 gr daun bawang
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok makan seledri, cincang halus

Cara membuat :

- Tumis bawang bombay dengan minyak sedikit, lalu masukkan roux aduk hingga rata
- Masukkan kaldu sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin. Tambahkan ayam yang sudah dihaluskan, jamur, wortel, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masukkan seledri. Aduk rata.
- Ragout ayam siap untuk digunakan

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 12 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

PIE ISI CHEESE CREAM (14,15,16)

Bahan kulit pie :


- Tepung terigu protein rendah 150 gr
- Margarin 75 gr
- Garam 2 gr
- Telur 1/2 butir
- Air es 1 sdm

Cara Membuat :

- Masukkan semua bahan kering dalam kom : tepung terigu dan garam.
- Masukkan mentega/margarin, aduk hingga adonan terbentuk seperti butiran pasir.
- Masukkan telur, aduk hingga adonan dapat dibulatkan dan bungkus dalam plastik.
- Istirahatkan adonan selama 20 menit dalam refrigerator.
- Keluarkan dan adonan siap untuk digunakan sebagai kulit pie.
- Giling adonan setebal ½ cm. Potong adonan melebihi besar cetakan yang dipakai lalu tata lembaran adonan dalam cetakan.
- Tusuk bagian bawah adonan dengan garpu untuk memberi ruang udara.
- Oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 10 menit.
- Dinginkan dan kulit pie siap diisi dengan cheese cream.

Bahan Cheese Cream :

- Margarin putih 100 gr
- Margarin/mentega 20 gr
- Simple sirup 20 gr
- Susu kental manis 10 gr
- Keju parut 30 gr

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PEMBUATAN ADONAN PIE		
	Tgl. : 7 September 2016		Hal. 13 dari 12
	Semester I	<i>Pie isi pastry cream coklat, Fruit pie, Apple pie, Pie isi ragout ayam, Pie isi cheese cream</i>	225 menit

Cara membuat :

1. Campurkan margarin putih dan margarin/mentega, mixer hingga creamy.
2. Lalu masukkan simple sirup sambil terus diaduk sedikit demi sedikit.
3. Masukkan susu kental manis, lalu aduk sebentar hingga adonan lembut.
4. Terakhir, campurkan butter cream dan keju parut dan aduk dengan menggunakan spatula.

LEMBAR PENILAIAN EVALUASI

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

Hari/Tgl :

23-Aug-16

Topik

Bahan Pengisi Kue

No	Nama	Nilai Evaluasi	Nilai Remidi	Total Nilai
1	ADINDA KHOIRIYAH	100		100
2	AFIAH NUR AZIZAH	80		80
3	ANIS HIDAYAH	80		80
4	ANISA PANGESTIKA	80		80
5	AULIA ANNIS SALMIA	80		80
6	BETSY SEKAR KINANTI	80		80
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	80		80
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	100		100
9	DHINA NUR MAYASARI	90		90
10	DIAH DWI WAHYUNI	90		90
11	DIAS PUSPITA SARI	80		80
12	DINI ANINDYASTI	80		80
13	DWI SULISTYOWATI	50		
14	DWI USWATUN KHASANAH	60	90	75
15	ELSAFANI DEWANTARI	80		80
16	GALUH AYU OKTAVIANA	70	80	75
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	80		80
18	HELGA LIA IRBAH	80		80
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA			
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO			
21	LARABELLA AMANDA	80		80
22	MAULANA ISKANDAR Z.	70		
23	MOCHAMMAD IFAN	70		
24	NADIEKA NOURKA N.	70		
25	OKTAVIANA NUR AINI	80		80
26	PUJI FENYANTI	80		80
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY			
28	R.R VERONICA WIDYA S.	80		80
29	TAMARA DYAH AYU A.	50	100	75
30	TANTRI KARTIKO SARI	80		80
31	WINDI KARDILA	80		80

LEMBAR PENILAIAN EVALUASI

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

Hari/Tgl : 23-Aug-16

Topik Bhn Penutup Kue

No	Nama	Nilai Evaluasi	Nilai Remidi	Total Nilai
1	ADINDA KHOIRIYAH	90		90
2	AFIAH NUR AZIZAH	90		90
3	ANIS HIDAYAH	90		90
4	ANISA PANGESTIKA	90		90
5	AULIA ANNIS SALMIA	90		90
6	BETSY SEKAR KINANTI	90		90
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	74	90	82
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	90		90
9	DHINA NUR MAYASARI	84		84
10	DIAH DWI WAHYUNI	84		84
11	DIAS PUSPITA SARI	64		
12	DINI ANINDYASTI	84		84
13	DWI SULISTYOWATI	67		
14	DWI USWATUN KHASANAH	60	90	75
15	ELSAFANI DEWANTARI	84		84
16	GALUH AYU OKTAVIANA	77		77
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	54	96	75
18	HELGA LIA IRBAH	90		90
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA			
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO			
21	LARABELLA AMANDA	90		90
22	MAULANA ISKANDAR Z.	80		80
23	MOCHAMMAD IFAN	80		80
24	NADIEKA NOURKA N.	80		80
25	OKTAVIANA NUR AINI	90		90
26	PUJI FENIYANTI	90		90
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY			
28	R.R VERONICA WIDYA S.	90		90
29	TAMARA DYAH AYU A.	74	90	82
30	TANTRI KARTIKO SARI	74	90	82
31	WINDI KARDILA	90		90

LEMBAR PENILAIAN EVALUASI

Kelas : XI PATISERI

Mapel : P2B

Hari/Tgl : 30-Aug-16

Topik : Adonan Pie

No	Nama	Nilai Evaluasi	Nilai Remidi	Total Nilai
1	ADINDA KHOIRIYAH	58		
2	AFIAH NUR AZIZAH	55	80	80
3	ANIS HIDAYAH	45	75	75
4	ANISA PANGESTIKA	45	75	75
5	AULIA ANNIS SALMIA	70	95	95
6	BETSY SEKAR KINANTI	65	95	95
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	70	95	95
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	65	75	75
9	DHINA NUR MAYASARI	65	90	90
10	DIAH DWI WAHYUNI	60	85	85
11	DIAS PUSPITA SARI	35		
12	DINI ANINDYASTI	60	75	75
13	DWI SULISTYOWATI	20		
14	DWI USWATUN KHASANAH	65	85	85
15	ELSAFANI DEWANTARI	60	75	75
16	GALUH AYU OKTAVIANA	60	80	80
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	60	80	80
18	HELGA LIA IRBAH	70	80	80
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA	25		
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	50		
21	LARABELLA AMANDA	70	80	80
22	MAULANA ISKANDAR Z.	55		
23	MOCHAMMAD IFAN	45		
24	NADIEKA NOURKA N.	45		
25	OKTAVIANA NUR AINI	60	80	80
26	PUJI FENIYANTI	60	80	80
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	45		
28	R.R VERONICA WIDYA S.	65	85	85
29	TAMARA DYAH AYU A.	65	95	95
30	TANTRI KARTIKO SARI	70	95	95
31	WINDI KARDILA	50	80	80

LEMBAR PENILAIAN EVALUASI

Kelas : XI PATISERI
Mapel : P2B

Hari/Tgl : 30-Aug-16
Topik Adn Choux Paste

No	Nama	Nilai Evaluasi	Nilai Remidi	Total Nilai
1	ADINDA KHOIRIYAH	97		97
2	AFIAH NUR AZIZAH	87		87
3	ANIS HIDAYAH	84.5		84.5
4	ANISA PANGESTIKA	84.5		84.5
5	AULIA ANNIS SALMIA	84.5		84.5
6	BETSY SEKAR KINANTI	87		87
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	77		77
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	87		87
9	DHINA NUR MAYASARI	65	99	82
10	DIAH DWI WAHYUNI	66.5	87	76.75
11	DIAS PUSPITA SARI	59.5		
12	DINI ANINDYASTI	79.5		79.5
13	DWI SULISTYOWATI	77		77
14	DWI USWATUN KHASANAH	71		
15	ELSAFANI DEWANTARI	64.75	100	82.375
16	GALUH AYU OKTAVIANA	87		87
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	72.25		
18	HELGA LIA IRBAH	87		87
19	JULIOO DUNAM VISNUPUTRA	64.5		
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	53.5		
21	LARABELLA AMANDA	79.5		79.5
22	MAULANA ISKANDAR Z.	52.25		
23	MOCHAMMAD IFAN	59		
24	NADIEKA NOURKA N.	69		
25	OKTAVIANA NUR AINI	67	90	78.5
26	PUJI FENIYANTI	69.75		
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	79		79
28	R.R VERONICA WIDYA S.	90		90
29	TAMARA DYAH AYU A.	71		
30	TANTRI KARTIKO SARI	82.5		82.5
31	WINDI KARDILA	85		85

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

: XI PATISERI
: P2B

Hari/Tgl : Rabu, 7 September 16
Topik : Adonan Pie

Nama	G	Produk	Score					Total
			Prepare	Procces	Product	Attitude	Time	
ADINDA KHOIRIYAH	4	fruit pie	8.5	40	18	8	7.5	82
AFIAH NUR AZIZAH	5	fruit pie	8	40	18	8	7.5	81.5
ANIS HIDAYAH	2	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
ANISA PANGESTIKA	2	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
AULIA ANNIS SALMIA	3	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
BETSY SEKAR KINANTI	3	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
CHINTYA RATIH MEI S.	10	pie ragout	8	40	18	8	7.5	81.5
CITRA EKA MELIANI D.	7	apple pie	8.5	40	18	8	7	81.5
DHINA NUR MAYASARI	16	pie cheese	8	40	18	8	7.5	81.5
DIAH DWI WAHYUNI	8	apple pie	8.5	40	18	8	7	81.5
DIAS PUSPITA SARI	6	fruit pie	8.5	40	18	8	7.5	82
DINI ANINDYASTI	1	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
DWI SULISTYOWATI	8	apple pie	8	40	18	8	7	81
DWI USWATUN K.	4	fruit pie	8	40	18	8	7.5	81.5
ELSAFANI DEWANTARI	14	pie cheese	8.5	40	18	8	7.5	82
GALUH AYU OKTAVIANA	15	pie cheese	8.5	40	18	8	7.5	82
GARDENIA ARIANNE R.	14	pie cheese	8.5	40	18	8	7.5	82
HELGA LIA IRBAH	12	pie ragout	8	40	17	8	7.5	80.5
JULIOO DUNAM V.	12	pie ragout	8.2	40	17	8	7.5	80.7
JUNINDRA TRI WAHYU P.	13	pie ragout	7.5	40	18	7.5	7.5	80.5
LARABELLA AMANDA	5	fruit pie	8.2	40	18	8	7.5	81.7
MAULANA ISKANDAR Z.	11	pie ragout	8	40	17	7.5	7.5	80
MOCHAMMAD IFAN	11	pie ragout	7.5	40	17	8	7.5	80
NADIEKA NOURKA N.	13	pie ragout	8	40	18	8	7.5	81.5
OKTAVIANA NUR AINI	15	pie cheese	8.5	40	18	8	7.5	82
PUJI FENIYANTI	6	fruit pie	8.2	40	18	8	7.5	81.7
R.M. NUR MUH. RIZKY	9	apple pie	7.5	40	18	8	7	80.5
R.R VERONICA WIDYA S.	1	pie coklat	7.5	40	18	8	7.5	81
TAMARA DYAH AYU A.	16	pie cheese	7.5	40	18	8	7.5	81
TANTRI KARTIKO SARI	10	pie ragout	8	40	18	8	7.5	81.5
WINDI KARDILA	7	apple pie	8.5	40	18	8	7	81.5



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2016

F04

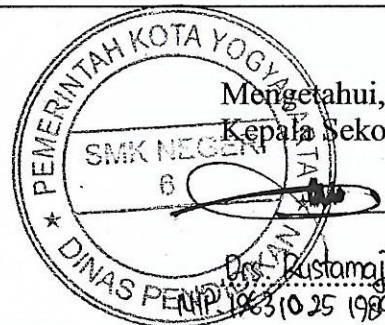
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga : (0274) 512251
Nama DPL PPL/ Magang III : Dr. Badraningsih L.
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 6 orang (5 + 1 (MLY))

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	Senin, 18 Juli 2016	6	Pembagian guru pembimbing lapangan dan materi.		
2.	Selasa, 02 Agustus 2016	5+1 (MLY)	Monitoring Pembelajaran.		
3.	Senin, 15 Agustus 2016	5+1 (MLY)	Monitoring Pembelajaran.		
4.	Senin, 29 Agustus 2016	5+1 (MLY)	Monitoring Pembelajaran.		
5.	Kamis, 15 Sep. 2016	6	Penarikan PPL		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL/Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/Magang III untuk keperluan administrasi.



Mengetahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

Dr. Rustamaji

NIP. 196310251989031007

Yogyakarta, 14 September 2016
Mhs PPL/ Magang III Prodi PT BOGA

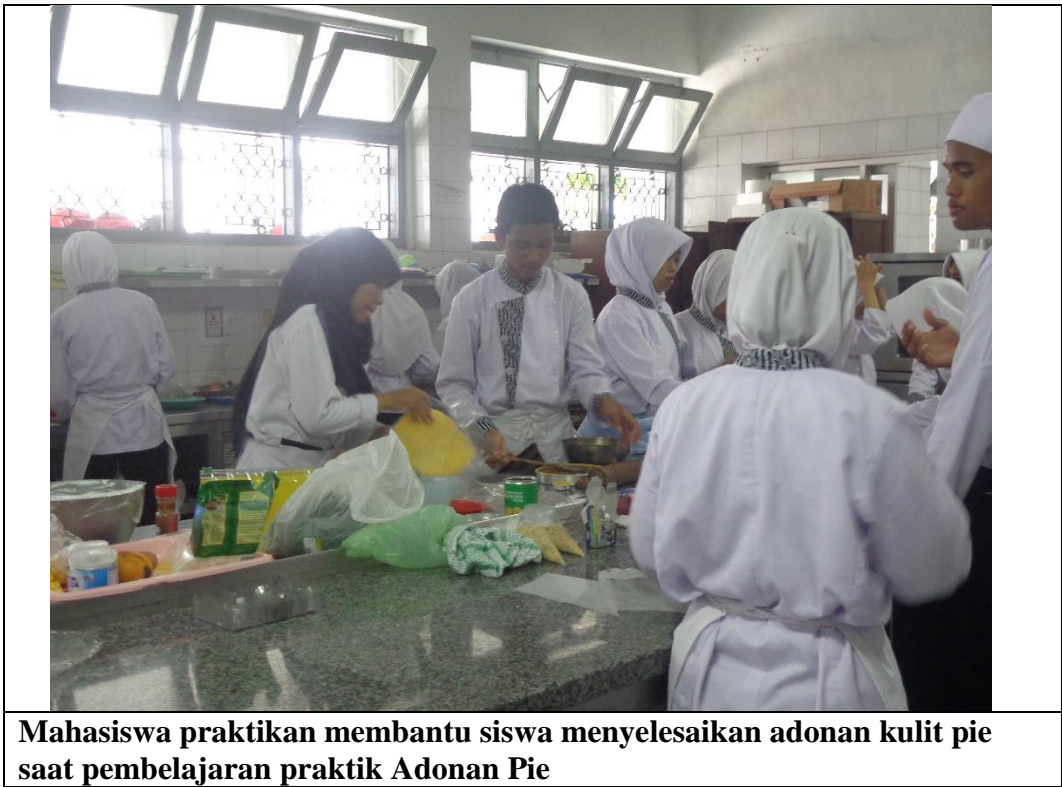
Deby Subyantororo
NIM. 15511247012

DOKUMENTASI PEMBELAJARAN TEORI



Mahasiswa praktikan melakukan evaluasi hasil presentasi siswa kelas XI Patiseri

DOKUMANTASI PEMBELAJARAN PRAKTIK



Mahasiswa praktikan membantu siswa menyelesaikan adonan kulit pie saat pembelajaran praktik Adonan Pie

DOKUMENTASI HASIL PRAKTIK ADONAN PIE



Mahasiswa Praktikan menilai hasil praktik siswa kelas XI Patiseri



Hasil praktik siswa kelas XI Patiseri